



TARTA Z FOOTBOLÓWKAMI, GRUSZKĄ I SEREM PLEŚNIOWYM

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie Foodbolówek
- 1 opakowanie gotowego ciasta francuskiego
- 1 gruszka
- 1 por
- 1 opakowanie sera z niebieską pleśnią
- 2 łyżki posiekanego tymianku
- 1 czubata łyżka majonezu
- 2 łyżeczki musztardy
- sól i pieprz
- olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

1. Majonez wymieszać z musztardą. Na blaszce do pieczenia rozłożyć ciasto francuskie, zwinąć brzegi i docisnąć widelcem. Środek ciasta posmarować majonezem z musztardą.
2. Por oczyścić, pokroić na małe kawałki i podsmażyć na patelni. Gruszki pokroić na plasterki.
3. Na cieście rozłożyć plasterki gruszek, por, Foodbolówki i rozdrobniony ser pleśniowy. Wierzch posypać posiekanym tymiankiem.
4. Całość wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180°C. Piec około 30 minut, aż wierzch ciasta się pięknie zarumieni.