

## Tarta z cukinią



**Kuchnia:** francuska

**Czas przygotowania:** 45 do 60min.

**Danie dla:** 4 osób

**Stopień trudności:** 5/10

### Składniki:

- mąka - 30 dag
- masło - 3 łyżki
- woda - 1-2 łyżki
- sól - 1 łyżeczka
- cukinie - 2-3 szt.
- jajko - 4 szt.
- śmietana - 3/4 szkl.
- ser - 1-2 łyżki
- czosnek - 2 ząbki
- rozmaryn - 1 łyżeczka
- tymianek - 1 łyżeczka
- pietruszka - 2 łyżki
- sól

### Opis przygotowania:

Zimne masło siekamy z mąką i solą, szybko ucieramy końcami palców, dodajemy tyle wody, żeby się skleilo. Jeśli mamy czas, to umieszczamy ciasto owinięte w folię w lodówce, jeśli trzeba szybko, to wyklejamy ciastem formę podnosząc brzegi i do zamrażalnika na kwadrans. Teraz dziurkujemy ciasto widelcem i pieczemy do lekkiego zrumienienia. Cukinie kroimy ze skórą, szybko podsmażamy na odrobinie oliwy, dodajemy przyprawy, układamy na podpieczony spód. Jajka ubijamy ze śmietaną, solą i pieprzem, wylewamy na cukinię, posypujemy serem, pieczemy do zrumienienia.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**