

## Tarta warzywna



**Kuchnia:** polska

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

**Danie dla:** 5 osób

**Stopień trudności:** 2/10

### Składniki:

- masło - 150 gram
- mąka - 250 gram
- sól - 1/4 łyżeczki
- warzywa - 500 gram
- olej/oliwa - do smażenia
- mleko - 1 szklanka
- jajka - 3
- ser żółty - w dowolnych ilościach
- sól, pieprz - do smaku

### Opis przygotowania:

Przygotowujemy ciasto. Masło siekamy nożem w misce. Dodajemy mąkę oraz sól. Zagniatamy. Formujemy kulę i wkładamy ją na około pół godziny do lodówki. Mrożone warzywa wrzucamy na rozgrzany olej. Lekko podlewamy je wodą, doprawiamy do smaku solą i dusimy pod przykryciem do miękkości. Dość często je mieszając. Przygotowujemy sos. Do miseczki wbijamy jajka. Dodajemy mleko oraz starty żółty ser. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Wyjmujemy ciasto z lodówki. Cienko je rozwałkujemy. Przy pomocy wałka przenosimy je na formę do tarty wysmarowaną wcześniej masłem lub margaryną. Dokładnie wylepiamy ciastem dno oraz boki formy. Na tak przygotowane ciasto układamy warzywa.

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