

ANIA STARMACH

Tarta à la pizza z pomidorami

Co kupić?

- 1kg** różnych pomidorów (koktajlowe, żółte, malinowe, bawole serce)
- 1** opakowanie ciasta francuskiego (w składzie powinno być masło, nie margaryna)
- 3** kulki mozzarelli
- 1** garść czarnych oliwek
- 1** garść świeżej bazylii
- 1** łyżeczka suszonego oregano
- 4** gałązki świeżego tymianku
- 1** rozbełtane jajko
- 2** łyżki oliwy z oliwek
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Mozzarellę otwórz, pozbądź się zalewy, a ser przełóż na sitko i mocno odciśnij. Dzięki temu pozbędziesz się nadmiaru wody.
2. Pomidory i mozzarellę pokrój w plastry.
3. Blachę wyłóż papierem do pieczenia, rozłóż na nim ciasto, zawiń brzegi tak, aby były grubsze i zatrzymywały farsz w środku.
4. Na ciasto wyłóż ser, dodaj pomidory, tymianek, oregano, sól pieprz.
5. Brzegi ciasta posmaruj rozbełtanym jajkiem.
6. Tartę włóż do piekarnika o temperaturze 220 stopni na 20–25 minut.
7. Ser powinien się rozpuścić, a ciasto przyrumienić.
8. Przed podaniem dodaj oliwki, bazylię i polej oliwą.