

Kolorowa tarta

Co kupić?

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 200g pomidorków koktajlowych
- 1 cukinia
- 200g kukurydzy (z puszki lub z kolby)
- 70g gotowanej szynki

Masa jajeczna

- 3 jajka
- 300ml śmietany 18%
- sól, pieprz
- 1 łyżeczka posiekanego tymianku (może być suszony)

Jak przygotować?

1. Piekarnik rozgrzej do temperatury 170 stopni.
2. Ciasto wyjmij z opakowania, lekko rozwałkuj, przełóż do formy na tartę, odkrój nadmiar (możesz go wykorzystać następnym razem), ponakłuj widelcem (dzięki temu za bardzo nie urośnie).
3. Ciasto włóż do rozgrzanego piekarnika na 10 minut (na razie bez nadzienia, aby lekko się podpiekło). Po tym czasie wyciągnij formę z piekarnika.
4. W misce wymieszaj trzepaczką jajka ze śmietaną, dodaj tymianek, sól, pieprz.
5. Szynkę pokrój w paseczki lub w kwadraty.
6. Cukinię przekrój wzdłuż na pół, a następnie na półplasterki.
7. Szynkę i cukinię ułóż na podpieczonym spodzie. Na wierzchu poukładaj pomidorki i rozsyp równomiernie kukurydzę.
8. Warzywa zalej masą jajeczną.
9. Piecz kolejne 30 minut.

ANIA STARMACH

10. Podawaj na ciepło lub na zimno. Ciekawe, w jakiej postaci będzie Ci bardziej smakowała :-)