

Tarta cebulowa

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [agnethia](#), dnia 15 Września 2012r. o 15:34

Tagi: [zapekanki](#), [obiad](#), [dania główne](#)

Rodzaj dania: [dania główne](#) [dania jarskie](#) [kuchnia regionalna](#) [potrawy mączne](#) [warzywa](#) [zapekanki](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [Bieszczady](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięsne](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	250	g	dodatki
masło	150	g	nabiał
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
żółtko	1	szt.	nabiał
cebula	6	szt.	warzywa
proszek do pieczenia	1/2	łyżeczka	dodatki
oliwa z oliwek	3	łyżka	płyny i sosy
wino białe wytrawne	1/2	szklanka	alkohole i napoje
ser żółty dowolny	3/4	szt.	nabiał

Opis

Z mąki, posiekanego schłodzonego wcześniej masła, żółtka, proszku do pieczenia, szczypty soli oraz paru łyżek wody szybko zagnieść gładkie ciasto. Uformować je w kulę, zawinąć w folię aluminiową. Schłodzić przez 30 minut w lodówce.

Cebulę pokroić w piórka. W dużym rondlu rozgrzać oliwę, wrzucić cebulę i dusić ją przez ok. 15 minut bez przykrycia w winie. Następnie wyłączyć ogień i chwilę jeszcze trzymać na palniku, aby odparował płyn.

Ciastem wykleić natłuszczoną wcześniej formę do tart. Nakłuć widelcem. Piec pod przykryciem papieru do pieczenia ok. 10 minut. Do cebuli dodać ser, dokładnie wymieszać. Piec kolejne 15 minut.



Dla ilu osób: 6
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 1godz. 15min.
 Cena: cała potrawa: 10zł PLN jednej porcji: 1,70zł PLN
 Liczba kalorii: cała potrawa: 3000 kcal jednej porcji: 500 kcal