

TARTA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM

4 Porcje | Czas przygotowania 40 min

SKŁADNIKI

90 g / wędzonego łososa

2 sztuki / grillowanej papryki

2 sztuki / czerwonej cebuli

1 sztuka / cukinii

1 sztuka / dymki

1 jajko

200 ml / śmietanki 30%

Ciasto na tartę

Sól, pieprz biały

Gałka muszkatołowa

Oliwa z oliwek

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Piekarnik rozgrzewamy do 170°C. Ciasto wykładamy do formy i nakłuwamy. Pieczemy 10 min.

Czerwoną cebulę obieramy i kroimy w piórka. Cukinię myjemy i kroimy w cienkie półtalarki. Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek i wrzucamy cebulę, solimy. Smażymy aż będzie miękka ok. 7 min. Po usmażeniu cebuli, smażymy cukinię ok. 5 min. Solimy cukinię.

Na podpieczone ciasto wykładamy warstwami warzywa. Zaczynamy od czerwonej, podsmażonej cebuli. Następnie podsmażona cukinia. Na cukinię układamy pokrojonego w paski łososa wędzonego. Każdą z papryk

LISTA ZAKUPÓW

Łosoś wędzony

Grillowana papryka w słoiku

Czerwona cebula

Cukinia

Dymka

Jajko

Śmietanka 30%

Ciasto na tartę

kroimy w paski, które układamy pomiędzy łososia. Całość posypujemy posiekaną dymką. W misce roztrzepujemy jedno jajko z odrobiną soli. Następnie dodajemy śmietankę, doprawiamy białym pieprzem i gałką muszkatołową. Mieszamy. Tak przygotowaną masą zalewamy naszą tartę. Tartę pieczemy w 170°C 25-30 min. aż masa jajeczna się zetnie.

Tartę podajemy na ciepło. Łososia możemy zamienić też na wędzoną makrełę.