



Malinowa tarta flambée z miękkim serem

🕒 30–40 Min   

Przygotowanie

- 1 Przygotowanie ciasta: zmieszaj mąkę, wodę, szczyptę soli i olej, a następnie zagnieć ciasto.

WSKAZÓWKA: Jako szybką alternatywę można użyć gotowego ciasta do pizzy.

- 2 Rozgrzej piekarnik do temperatury 230°C przy użyciu standardowego ustawienia piekarnika.
- 3 Rozłóż na dwóch blachach wyłożonych papierem do pieczenia, cienko rozwałkowane ciasto na dwie tarty flambée. Posmaruj mieszanką kwaśnej śmietany i śmietany crème fraîche.
- 4 Pokrój cebulę na cienkie krążki i posiekaj niebieski ser. Umyj maliny i odsącz je.
- 5 Rozłóż równomiernie składniki na obu tartach flambée, a następnie przypraw solą i mieszanką przypraw Ziola Włoskie Kotányi.
- 6 Piecz każdą tartę flambée na najniższym poziomie piekarnika przez 5–8 minut.
- 7 Na koniec polej tartę flambée miodem i ciesz się smakiem.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

Do przygotowania ciasta

250 g	Mąka
125 ml	Woda
3 łyżki	Oliwa z oliwek
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana

Do dekoracji

100 g	Kwaśna śmietana
100 g	Śmietana crème fraîche
100 g	Niebieski lub kozi ser
150 g	Maliny
1 szt.	Czerwona cebula
1 szt.	Szalotka
2 łyżki	Miód
1 łyżka	♦ Ziola Włoskie mieszanka przypraw
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana

