Malinowa tarta flambée z miękkim serem

30–40 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

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	Zioła Włoskie mieszanka przypraw
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana

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 Zioła 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.