

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

Для теста:

200 г	Мука
100 мл	Вода
1 ст.л.	Растительное масло
Щепотка	Соль морская

Для начинки:

1 шт.	Красный лук
50 г	Бекон
100 г	Сметана
0.5 ч.л.	Петрушка измельченная
Щепотка	Перец черный молотый

Тарт фламбе

50—60 Мин.

Способ приготовления

1. Влейте холодную воду в сухие ингредиенты и тщательно вымесите тесто до эластичности. Сформируйте шарик и оставьте его отдохнуть при комнатной температуре на 30 минут.
2. В это время нарежьте лук полукольцами, бекон - полосками, а сметану смешайте с петрушкой и солью.
3. Разделите все ингредиенты на 2 части: из этого количества у нас получится 2 тарта. Половину теста раскатайте в толстую лепешку, не стоит делать слишком тонкий слой. Смажьте тесто сметанным соусом и выложите сверху лук с беконом. Повторите те же действия со второй половиной теста.
4. Выпекайте тарты 10-12 минут при температуре 200°C. Приятного аппетита!