



# 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!

## 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

