

Świąteczna tarta bezglutenowa z jajkiem - przepis



Składniki:

Składniki na ciasto dla 2-4 osób:

- ☐ 300ml koncentratu mąki domowej BEZGLUTEN
- ☐ 1 duże jajko
- ☐ 150g masła
- ☐ 2 łyżki mleka
- ☐ Szczypta soli

Składniki na farsz:

- ☐ 100g boczku lub kiełbasy

- ☐ 4 łyżki posiekanego szczypiorku lub kielków
np. brokuła
- ☐ Świeżo mielony pieprz

- ☐ 3 jajka

Przygotowanie

Wszystkie składniki ciasta łączymy ze sobą, tworząc gładką masę. Cienką warstwą ciasta wykładamy silikonową lub ceramiczną formę do tarty, wkładamy na 10 minut do zamrażarki, a następnie pieczemy w dobrze nagrzanym piekarniku (180stopni) ok. 10-15 minut.

Jajka rozbełtujemy z solą. Dodajemy pokrojony boczek lub kiełbasę, całość mieszamy i wylewamy na spód tarty. Pieczemy dodatkowe 10-15 minut, do pożądanej konsystencji jajka.

Po upieczeniu posypujemy świeżo mielonym pieprzem i dekorujemy szczypiorkiem lub kielkami. Smacznego!