



reteta-video.ro

Tarta cu branza si porumb

Va propunem o **tarta sarata cu branza si porumb**, ideala ca aperitiv sau gustare, mai ales cand asteptam musafiri, dar potrivita si pachetelul pentru serviciu. O reteta rapida, gustoasa si satioasa chiar si pentru o cina in familie, cu ingrediente pe care le avem in fr

INGREDIENTE TARTA CU BRANZA SI PORUMB

200 gr. de faina
5 oua
300 gr. de cascaval ras
200 gr. de branza dulce
50 gr. de masline fara samburi
200 gr. de boabe de porumb din conserva, bine scurse
2 ardei curatati si spalati
2-3 rosii spalate
100 ml de ulei de masline
un plic de praf de copt
sare
piper proaspat macinat
o lingurita de cimbru

MOD DE PREPARARE TARTA CU BRANZA SI PORUMB

PASUL 1
Incalzim cuptorul.

PASUL 2
Amestecam praful de copt cu faina.

PASUL 3
Taiem ardeiul in fasii subtiri.
Taiem rosiile in rundele.

PASUL 4
Punem peste oua o jumatate de lingurita de sare si un sfert de lingurita de piper macinat.

PASUL 5
Mixam pana cand ouale isi dubleaza volumul.

PASUL 6
Aaugam uleiul si continuam sa mixam timp de 1 minut.

PASUL 7
Punem intr-un bol mare faina amestecata cu praful de copt.

PASUL 8
Aaugam in bol peste faina, cascavalul ras, branza, boabele de porumb, ardeiul, maslinele si ouale batute impreuna cu uleiul.

PASUL 9
Amestecam toate ingredientele.

PASUL 10
Punem cimbrul si amestecam.

PASUL 11
Pregatim un vas termorezistent, pe care il ungem cu ulei si il tapetam cu faina.

PASUL 12
Turnam compozitia de tarta in vasul pregatit si nivelam uniform.

PASUL 13
Asezam deasupra rundecele de rosii si nivelam.

PASUL 14
Introducem vasul in cuptorul incalzit pentru 45-50 de minute.

PASUL 15
Scoatem tarta cu branza din cuptor cand este rumenita, lasam sa se raceasca 5-10 minute si servim.
Este insa la fel de gustoasa si rece.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru
Tarta cu Branza si Porumb.**

POFTA BUNA!