

Tarta z pomidorami, cukinia i karmelizowana cebulą

Kolorów w życiu.

W sercu też trzeba.

Zawirować w głowie.

I uścisków dłoni.

Tarta z pomidorami, cukinią i karmelizowaną cebulką



opakowanie ciasta francuskiego
puszka pomidorków
cukinia

ząbek czosnku
około 100 gram sera (*krauzer*)
kilka orzechów włoskich
sól, pieprz
karmelizowana cebula:
duża czerwona cebula
kieliszek czerwonego wina
łyżeczka octu balsamicznego
łyżka oliwy
łyżeczka cukru trzcinowego
sól, pieprz

Przygotować na początku karmelizowaną cebulkę.
Posiekaną w piórka cebulę włożyć do rondla z rozgrzaną oliwą.
Dodać cukier, doprawić solą i pieprzem, nałożyć pokrywkę i
czekać aż cebula będzie się karmelizować-stanie się szklista
i zmieni kolor.

Wtedy dolać wino z octem i smażyć aż płyny odparują.
Zostawić do ostygnięcia.

Z ciasta francuskiego wykroić koło na tartę i przełożyć do
tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia.

Środek ciasta obciążyć np. inną foremką aby nie wyrósł.
Włożyć do nagrzanego piekarnika do 200 st. C i podpiec przez
około 15 minut.

Po wyjęciu ugnieść środek tarty jeśli wyrósł.
Wyłożyć pokrojone pomidorki z puszki – bez zalewy, doprawić je
solą i pieprzem.

Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek.

Na to położyć równomiernie karmelizowaną cebulkę.
Cukinię obrać ze skórki, pokroić w plasterki i dodać do tarty.

Wierzch posypać startym serem i orzechami włoskimi.
Włożyć ponownie do piekarnika i piec jeszcze 10-15 minut.



Do zrobienia tej tarty wykorzystałam komplet narzędzi kuchennych dostępnych w sklepie www.garneczki.pl, które zostały wykonane z odlewów cynku, a ich zewnętrzna powłoka jest chromowana. W skład zestawu wchodzi: otwieracz do puszek, wyciskacz do czosnku, dziadek do orzechów, korkociąg, obierak i łyżka do lodów.

Stalowa kuchnia



Dusiowa kuchnia





Quisora kuchnia



Testuj z
Polska
gotuje

Testowani dzięki portalowi [Polska Gotuje](https://polskagotuje.pl).