



Тарт со домати и оригано

Ова е одличен летен рецепт кој можете да го направите за 10 минути... Ова е јадење кое заситува и во кое можете да уживате надвор со чаша студено вино.



Состојки:

- 5-6 домати со средна големина
- 1 супена лажица оригано
- 500 грама кори лиснато тесто
- 200 грама крем сирење
- Сол и бибер
- Маслиново масло

Чекор 1

Време е за сечкање: Исечкајте ги доматиите доста тенко...

Нив ќе ги готвиме врз корите лиснато тесто, па ако ги исечеме премногу тенко ќе се исушат, но ако ги оставиме премногу дебели, тоа ќе го намали интензитетот на нивниот вкус.

Чекор 2

Ставете брашно на работната маса и одвиткајте ги корите.

Запомнете, со корите најлесно се работи кога се студени, па затоа бргу одвиткајте ги во форма на тавата...

Чекор 3

Следно, земете ја тавата за рерна... Неа претходно ја загреавме во рерна за корите побргу да се испечат одоздола ...

Ставете малку масло, а потоа и корите ставете ги во тавата...

Корите издупчете ги со вилушка, а потоа врз нив ставете го крем сирењето и убаво размачкајте го по целата површина...

Следни распоредете ги кришките домати по целата подлога од кори...

Потоа попрскајте со оригано, сол, бибер и маслиново масло.

На крај притиснете ги рабовите на корите за да добиете лабава корка.



Чекор 4

Ставете го тартот со домати ви рерна загреана на 180 степени 20 минути или додека корите да добијат златно кафена боја по рабовите.

Чекор 5

Извадете го тартот од рерната и оставете го да се пече во тавата уште неколку минути, а потоа исечете го и сервирајте го...

Го сервираме на балсамиран прелив... И врз него ставаме 2 парчиња! Пријатен апетит!

Совет

Можеби ќе ја забележите сличноста помеѓу овој рецепт и нашата пита со портокали и маскарпоне...

Наместо овошје овде ставаме домати, а наместо маскарпоне ставаме крем сирење. Со овој рецепт можете да правите најразлични комбинации... Зошто да не се обидете со босилек наместо оригано?

Користени производи:



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk