



## TARTA FRANCUSKA Z SZYNKĄ

### Składniki na ciasto:

- 150 g bezglutenowej mieszanki *Gluten Free Flour Mix With Oats* z firmy *Provena* (około 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> szklanki)
- 100 g margaryny do pieczenia
- 50 g żółtego sera
- 40 ml wody (około 1/4 szklanki)
- masło do natłuszczenia formy

### Składniki na farsz:

- 200 g bezglutenowej wędzonej szynki (dojrzewającej)
- 1 por (biała część)
- 2 papryki
- 1 łyżka oliwy

### Składniki na polewę:

- 75 g sera żółtego (około 2/3 szklanki)
- 300 ml śmietany lub bezglutenowego naturalnego jogurtu (około 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> szklanki)
- 3 jajka
- pół łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
- pół pęczka zielonej pietruszki

oraz 75 g sera żółtego (około 2/3 szklanki) do posypania na wierzch

### Wykonanie:

- utrzeć cały ser
- posiekać zieloną pietruszkę
- pokroić por w cienkie półplasterki, a papryki w kostkę paprykę i podsmażyć na patelni
- szynkę pokroić w kwadraciki
- piekarnik rozgrzać do temperatury 200°C
- ugnieść margarynę, mąkę, żółty ser i wodę, aż powstanie kruche ciasto
- wykleić ciastem dno oraz boki natłuszczonej formy
- na ciasto położyć farsz: szynkę, paprykę i por
- przygotować polewę - wymieszać ser ze śmietaną, jajkami, pieprzem oraz pietruszką i wylać na farsz
- wierzch tarty posypać żółtym serem
- piec około 35 - 40 minut

*Przepis udostępniła firma Provena.*