

Tarta picanta cu brinza

Tarta picanta cu brinza

Ingrediente :

250 g faina, 125 g unt, 3 oua, 300 ml smintina, 250 g cascaval, un virf de cutit boia

Preparare :

Se amesteca, pe masa, faina cu un praf de sare. Se face o gramajoara si pe margini se repartizeaza untul facut bucatele. In mijloc se face o adincitura si se pune un ou. Se amesteca aluatul dinspre margini spre mijloc, cu ajutorul unui cutit. Cind nu se mai poate amesteca cu cutitul, se continua cu miinile. Se infasoara aluatul in folie si se da la rece jumatate de ora. Se intinde o foaie cu care se imbraca o forma de tort unsa. Se ridica o margine de 1,5 cm. Se bat 2 oua cu 2 linguri de faina, se adauga smintina, boiaua si sare. Se inglobeaza cascavalul ras. Se dispune umplutura pe tarta si se da la cuptorul incins la 180 grade Celsius. Se poate servi atat calda cit si rece.