



Тарта с праз лук и още нещо...



Продукти: 400гр.бутер тесто,3 стръка праз,50гр.масло,200гр.св.филе,200гр.кашкавал,200гр.сирене,100гр.течна сметана,2 яйца,сол,черен и червен пипер на вкус.

Приготвяне:Маслото и прера се запържват.Когато прера омекне,се овкусява със сол,черен и червен пипер.Оставя се да изстине.През това време се покрива тартената тавичка с бутер тестото/дъното се набожда с вилица/.Разбиват се яйцата,към тях се прибавят нарязаното на ивици филе,рендосания кашкавал,натрошеното сирене,праза и сметаната.Всичко се разбърква добре и се изсипва в тартената тавичка върху бутер тестото.Пече се около 30 мин,или докато получите златиста коричка.