



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

ТАРТ С ПАТЛАДЖАН, КОРИАНДЪР И СУШЕНИ ДОМАТИ

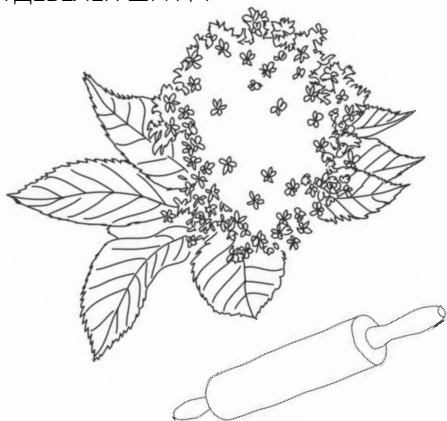


4 Pieces

СЪСТАВКИ

1 патладжан
1 с. л. слънчогледово олио
320 г готово **бутер тесто** на руло
4 с. л. песто от кориандър
10 сушени домати
150 г **моцарела**
50 г не много пикантно чедър **сирене**

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 200°C със системата за горещ въздух CircoTherm®. Нарезете на тънки резени патладжаните и ги намажете с олиото. Загрейте тиган и пържете тези резени 3 – 4 минути, докато не станат златисти.

Развийте рулото тесто върху леко поръсена с брашно тава за печене. Внимателно направете линия около тестото, 1 см от края, и набодете цялото тесто с вилица.

Разпределете върху тестото пестото от кориандър. Поставете върху пестото приготвените резени патладжан. Използвайте всички патладжани.

Нарезете домати и ги поръсете отгоре. След това накъсайте моцарелата и поръсете с нея. За завършък накрая настържете отгоре чедъра.

Печете 25 – 30 минути, докато тартът не стане златист. Нарезете го на парчета с остър нож и сервирайте топъл с хрупкава зелена салата или без нищо друго.