

Tarta sarata cu ceapa verde



Include in meniul de Paste un antreu foarte gustos ce poarta semnatura primaverii. Tarta cu ceapa verde poate fi servita rece si va deschide cu siguranta apetitul invitatilor pentru felurile de mancare urmatoare. Pentru a-i da o nota de prospetime, serveste-o cu o salata simpla si usoara din mai multe tipuri de frunze verzi.

Ingrediente pentru umplutura: 500 ml smantana dulce, 3 oua intregi, 3 galbenusuri, 150 g de cascaval afumat, 2 legaturi de ceapa verde.

Ingrediente pentru aluat: 185 g de faina, 115 g de unt rece, 1/2 lingurita de sare, 70 ml apa rece, putin zahar.

Incepe cu prepararea aluatului, deoarece este necesar ca acesta sa stea la frigider. Pune intr-un castron faina, zaharul si sarea. Da untul pe razatoare si amesteca-l cu faina pana ce capata o textura sfaramicioasa. Dupa ce le-ai amestecat, incepe sa adaugi treptat apa

pentru ca aluatul sa se lege. Pune-l la frigider infasurat intr-o folie alimentara pentru 30 de minute.

Incalzeste [cuptorul](#) la 180 °C . Unge cu unt si tapeteaza cu faina o forma de tarta. Scoate aluatul din frigider si lasa-l cateva minute la temperatura camerei pentru a-l putea modela. Intinde-l si apoi pune-l in tava avand grija sa imbraci si marginile.

Pentru umplutura amesteca ouale cu sare si piper, smantana dulce, cascavalul ras si ceapa verde taiata in bucati de aproximativ 1 cm. Pune compozitia peste aluat si da tarta la cuptor pana ce umplutura capata o textura ferma.