

Rajčatový tart



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 0min , Porce: 4

1829 kalorií , **30 g** cukrů , **108 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/rajcatovy-tart>

Příprava

Postup:

1. Rajčata nakrájejte na plátky a dejte stranou.
2. Listové těsto rozválejte na cca 0,3 mm silný plát, vykrojte z něj kruh o průměru 15 cm, propíchejte děrovacím válečkem a dejte předpéct na plechu do trouby vyhřáté na 190 °C asi na 5 minut.
3. Předpečené těsto potřete rajčatovou omáčkou a plátky rajčat naskládejte na těsto tak, aby se překrývaly.
4. Tart vraťte do trouby a pečte asi 15 minut do zezlátnutí těsta.
5. Podávejte s rukolou, kterou položte na střed tartu.

Ingredience

- 400 g listové těsto
- 8 ks rajče
- 2 špetka tymián (Mateřídouška obecná)
- 2 špetka sůl
- 1 hrst rukola
- 1 balení rajčatové pyré
- 2 špetka pepř
- 1 lžička oregano

Tip k receptu

Na potřetí těsta můžete použít rajčatovou omáčku a nebo rozsekaná rajčata bez dužiny, pepř sůl, oregano.



Kategorie

Návštěva, Rodina, Předkrm, Párty občerstvení