

Tart s Blaťáckým zlatem

🕒 40 minut

náročnost ●○○○

Ingredience

- 1 balení Blaťáckého zlata
- 1 balení listového těsta
- 6 plátků slaniny
- 6 ks růžičkové kapusty
- 1 žlutá paprika
- 1 cibule
- 1 balení Jihočeské zakysané smetany
- pažitka
- sůl
- pepř
- špetka muškátového oříšku
- tymián



Návod na přípravu:

Listové těsto rozbalíme a vložíme na plech nebo do zapékací mísy. Jihočeskou zakysanou smetanu smícháme s muškátovým oříškem, osolíme a opeříme. Cibuli, papriku a Blaťácké zlato nakrájíme na tenké plátky.

Ochucenou Jihočeskou zakysanou smetanu natřeme na těsto, posypeme cibulí, paprikou, slaninou, kapustou a Blaťáckým zlatem. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 25 minut. Po upečení posypeme natrhaným tymiánem a nakrájenou pažitkou.