

 60 de minute  4 portii  Mediu

Ingrediente

Faina - 250 g (pentru aluat) + 50 g faina dizolvata in 1/4 litru de lapte
Margarina - 150 g (pentru aluat)
Oua - 1 (pentru aluat) + 3
Apa - 2 linguri (pentru aluat)
SareSmantana - 2 linguri
Sunca - 150 g sunca taiata cubulete
Castraveciori in otetCascaval - 100 de grame

Mod de preparare

1. Amesteci toate ingredientele si faci un aluat clasic, imbraci cu el o forma unsa si intepi aluatul cu furculita in cateva locuri.
2. Castraveciorii, cascavalul si sunca le toci marunt si le amesteci cu ouale, smantana si faina dizolvata in lapte.
3. Pui amestecul peste coca. Acoperi tarta cu un capac de aluat si o coci la foc potrivit.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>