

Весна идет! Весенний тарт

Ингредиенты

Для теста:

- Мука - 1.5 стакана
- Белое вино - 60 мл
- Растительное масло - 60 мл
- Соль - 0.5 ч.л

для начинки:

- Морковь -
- Цукини -
- Баклажаны -



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления



Овощи помыть и овощечисткой нарезать на 1мм слайсы. Для теста смешать муку, белое вино, растительное масло и соль. Все вымесить и оставить на полчаса в холодильнике.





Скрутить и выложить в подготовленное тесто в формочке.



Сбрызнуть оливковым маслом, посолить.



Выпекать в духовке 30 минут на 170 С.

Приятного вам аппетита :)