



# Tarta cu branza feta, rosii, masline si bacon

Pentru momentele in care vrem sa facem ceva gustos si foarte rapid, iata o reteta simpla si rapida de tarta cu branza feta, rosii, masline si bacon.

Aluat:

## Ingrediente

- 250 grame faina
- 125 grame unt 80-82% grasime (eu folosesc [acest unt](#))
- 80 ml apa rece
- 1 lingurita rasa de sare



## Preparare

In vasul robotului, punem faina si untul taiat bucati mici si le mixam impreuna pana avem un aluat nisipos.





Adaugam apa putin cate putin, sarea si omogenizam foarte bine. Punem aluatul in folie alimentara si il lasam la frigider 30 de minute.



Cat timp aluatul este la rece, pregatim umplutura.

## Ingrediente

- 100 ml smantana lichida (de exemplu [aceasta](#))
- 100 grame branza feta + cateva bucatele pentru presarat deasupra tartei

- 2 oua
- 1 lingura de mustar
- Piper
- Putina sare
- $\frac{1}{2}$  lingurita oregano uscat
- $\frac{1}{2}$  lingurita busuioc
- $\frac{1}{4}$  lingurita nucsoara
- o rosie
- cateva masline fara samburi
- 50 grame bacon

## Preparare

In vasul mixerului, punem smantana, mustarul, branza feta razuita, condimentele, ouale si mixam putin sa se omogenizeze.





Prencalzim cuptorul la 180 de grade Celsius.

Scoatem aluatul de la frigider, si-l intidem pe masa presarata cu faina. Eu am folosit o forma dreptunghiulara si mi-a mai ramas aluat si pentru 4 forme de briose.



Asezam aluatul in forma, sa imbrace si peretii, intepam cu o furculita din loc in loc si turnam deasupra lui, amestecul de smantana si branza.

Asezam deasupra rosiile taiate rondela , maslinele, bucati rupte de bacon. Presaram bucati de branza feta, busuioc,



oregano.



Punem tava la cuptor pentru aproximativ 60 de minute, pana prinde o crusta aurie si marginile auatului usor brune. Scoatem din cuptor, lasam sa se mai raceasca, apoi putem portiona si



servi.



[remember title="Nu uita!"]

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

[/remember]



[photo title="Ai incercat aceasta reteta?"]

Ti-a placut? Impartaseseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!

[/photo]