

Opskrift på porretærte med bacon

Opskrift til 4-6 sykker

Forberedelsestid

15

Tilberedelsestid

30

Samlet tid

45

Ingredienser

Tærtedej

- 200 g hvedemel
- 1 tsk. salt
- 100 g smør eller olie
- 5-6 spsk. vand

Fyld

- 4 æg
- 50 g revet mozzarella
- 1,5 dl mælk
- salt og peber
- 2 store porrer
- 100 g bacon

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader
2. Start med at lave bunden til tærten ved at komme mel, salt og smør i en skål. Smuldr smørret ind i melet og saml det med vandet. Rul dejen ud og kom den i en tærteform. Pres dejen op af kanterne og prik lidt huller med en gaffel
3. Forbag bunden ved 180 grader i 10 minutter imens du klargør fyldet
4. I en skål blandes æg, revet ost, mælk, salt og peber
5. Rengør porre og skær det i skiver
6. Steg bacon sprødt og tag det af varmen. Kom derefter porre på panden som hurtigt steges i baconfedtet.
7. Kom nu både bacon og porre på tærtebunden og hæld æggeblandingen over.
8. Bag videre i ovnen i en lille halv time, til fyldet har sat sig og får en fin gylden farve.