

Ingredienser:

2 ½ dl hvedemel (150 g)

¾ dl vand

Margarine

½ tsk. salt

Fyld:

2 porrer (ca. 250 g)

2 dl skummetmælk

2 æg

1 tsk. salt

2 spsk. revet parmesanost

Peber

Tilberedning:

1. Ingredienserne til dejen æltes og stilles koldt
2. En passende tærteform eller pande smøres med margarine
3. Dejen rulles ud, og placeres i formen eller panden
4. Porrerne renses og skæres i ca. 5 mm tykke ringe
5. Porrerne koges i letsaltet vand i ca. 10 min.
6. Porrestykkerne fordeles på tærtedejen
7. Æggene piskes sammen med mælken, tilsæt salt og peber
8. Æggemassen fordeles over porrestykkerne
9. Parmesanosten drysses over
10. Tærten bages i forvarmet ovn i ca. 45 min. ved 175°

Tips:

Porrerne kan udskiftes eller blandes med andre grøntsager

Porretærte

som tilbehør: 4 portioner

