

Porre/bacon tærte

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Vask porrerne og tomaten og skær dem i skiver. Klip baconskiverne i strimler og svits dem og porrerne på en pande.

Pisk æggene og tilsæt mælk, oregano, timian, salt og peber.

Fordel tærtedejen i en tærteform, kom fyldet på og hæld æggemassen henover.

Pynt med revet ost og tomatskiver. Bag tærten i ovnen i 30 minutter ved 200 grader.

Ingredienser

1 fuldkornstærtedej

Fyld

600 g porrer

250 g bacon

3 æg

2 dl mælk

Oregano

Timian

Salt

Peber

Pynt

Tomat

Revet ost