

Double-cheese tærte med pølser

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 15 min.

Tilberedningstid: 1 t.

Ingredienser

350 g. pølser

80 g. revet emmentaler ost

65 g. revet cheddar ost

1 pk. tærtedej

6 æg

2½ dl. mælk

1 stort løg

½ rød peberfrugt

½ grøn peberfrugt

salt og peber

Beskrivelse

Skær pølserne i små tern og bland dem i en skål med de to slags ost.

Beklæd en tærteform med tærtebogen og hæld pølseblandingen i formen.

Pisk æg og mælk let sammen.

Hak løget og peberfrugterne og bland dem i æggeblandingen.

Krydr med salt og peber.

Fordel æggeblandingen i tærtebogen.

Tærten bages ved 175 grader i en times tid indtil den er fast.

Lad tærten hvile i 5 minutter inden servering.