

SKINKETÆRTE

En god tærte med skinke i tern, porrer og æg med hytteost, som udgør et herligt måltid og som alle uden problemer kan lave.

-

Ingredienser

- 1 tærtedej (kan købes færdig i supermarkedet, eller man kan lave den selv)
- 100 g skinkestrimler eller tern
- 3 porrer
- 5 æg
- 500 g hytteost
- salt
- peber

Kom tærte dejen i et tærtefad. Rengør porrerne og skær dem i skiver. Fordel skiverne og skinkestrimlerne over tærtebunden.

Slå æggene ud i en skål og rør dem sammen med hytteost, salt og peber. Hæld æggemassen over tærtefyldet og bag tærten ved 200 grader i 40 minutter.

