

Tærte med bacon og pølser

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 pakke Wewalka tærtedej 250 g.
150 g cocktailpølser
150 g bacontern
100 g revet ost
3 æg
1 dl mælk
salt og peber

Variationer

I stedet for bacontern, put 200 g tynde skinkestrimler i.

Beskrivelse

Tænd oven på 200 grader.

Smør et tærtefad (ca. 24 cm). Pak tærtedejen ud og rul den over fadet. Fjern evt. det overflødige dej.

Skær alle cocktailpølserne i små dele, og svits dem sammen med baconternene på en pande.

Pisk æggene og mælken sammen i en skål.

Fordel de afkølede pølser og bacontern i fadet og hæld æggemassen i fadet.

Kom en smule salt og peber i.

Sæt fadet i ovnen ca. 30-35 minutter.

Tiden kan svinge. Tjek med jævne mellemrum efter 20 minutter, om den er ved at blive for mørk.