

Mor Lizzi's opskrifter.

Lizzi's lækre løgtærte.

Tærtedejen kan købes færdig men også laves let:

100 gr. smør smuldres i 200 gr. mel og samles med ½ dl. koldt vand og 1 æggeblomme.

Skal hvile mindst 1 time. (jo længere tid den hviler, jo sprødere bliver tærten.

Ca. ½ kg store løg skæres i skiver og svitses i smør i ca. 2 min uden at tage farve.

Tærtedejen rulles ud og en tærteform beklædes med den.

Løgene blandes med 3 sammen piskede æg, 50 gr. revet ost og lidt salt, peber og muskatnød.

Blandingen hældes i tærteformen og tærten bages ved ca. 200 grader på nederste rille i ca. 40 min.

Skal være gylden.

Serveres med salat af iceberg, agurk, champignon, bladselleri og ærter.

Serveres med brød.

