

# Porretærte med bacon

Sprøde stykker af bacon pryder denne dejlige porretærte. Den knasende bund, det cremede fyld med æg og hytteost, og den skønne salte smag af bacon skaber den lækreste tærte, man kan forestille sig.



Til 4 personer ▾

- 1 tærtedej (køb en færdig eller [lav den selv](#))
- 6 skiver bacon
- 5 æg
- ca. 450 g hytteost
- 2 spsk havregryn
- salt
- peber
- 3 porrer
- 1 løg
- evt. 1 håndfuld frisk timian

Tænd ovnen på 200 grader.

Rul tærtedejen ud, og tryk den ud i et tærtefad. Prik nogle små huller i bunden med en gaffel. Forbag den i 10 minutter.

Skær [baconskiverne](#) i mindre stykker, og læg dem på en bageplade med bagepapir. Sæt dem i ovnen sammen med tærtebunden.

Slå æggene ud i en skål og rør dem sammen med hytteost, havregryn, salt og peber.

Rens porrerne og skær dem i skiver. Pil løget og hak det. Bland porrer og løg i æggemassen. Tilsæt evt. friskhakket timian.

Hæld fyldet ud over den forbagte tærtebund, og læg de forbagte baconstykker på toppen.

Bag porretærten i yderligere ca. 30-40 minutter, eller til æggemassen er fast og baconen er sprød.

## Se også:

De her [små porretærter med skinke](#), der laves i muffinsforme.

## Kan tærten fryses?

Ja, det kan den sagtens.