

Co na obiad: Tarta z białą kiełbasą wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	250 g
masło	150 g
jajko	1 szt.
mleko	30 ml

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Nadzienie:

jajko	3 szt.
śmietanka 30%	100 ml
Przyprawa do żurku i barszczu białego Prymat	2 łyżeczki
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	
ziemniaki	100 g (zblanszowanych i pokrojonych na mandolinie)
cebula biała	1 szt.
kiełbasa biała	1 i 1/2 szt.
jajka ugotowane na twardo	3 szt.

Sałatka z buraka:

buraki	4 szt. (ugotowane i obrane)
miód	2 łyżeczki

sok z połowy cytryny	
oliwa	2 łyżeczki
orzechy włoskie prażone	50 g
zielona cebulka	1 szt.
Estragon suszony Prymat	2 łyżeczki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
ser lazur	
listki mięty	

Dodatki:

krem chrzanowy Smak

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na ciasto przełóż do miski i za pomocą łyżki dokładnie wymieszaj.

Dobrze wymieszane ciasto rozkładamy płasko na foli spożywczej, dokładnie owijamy i wkładamy do lodówki na co najmniej 45 minut.

W międzyczasie do ugotowanych buraków dodajemy miód, sok z cytryny, oliwę, orzechy włoskie, zieloną cebulkę, doprawiamy solą oraz pieprzem, dokładnie mieszamy i odstawiamy.

Gotowe ciasto rozwałkowujemy na grubość ok 1,5 cm, po czym nawijamy je na wałek, przekładamy na formę wysmarowaną masłem, dociskamy w rogach, nakłuwamy widelcem oraz ściągamy nadmiar ciasta i pieczemy w temperaturze 200 stopni, przez 15 minut.

Kiedy tarta się upiekła, przechodzimy do nadzienia, jajka wbijamy do miski, dolewamy śmietanki, doprawiamy przyprawą do żurku, majerankiem, pieprzem i całość dokładnie mieszamy. Na tartę wykładamy zblanszowane ziemniaki, tak jak jest to pokazane na filmie, następnie układamy cebulę, kiełbasę oraz połówki jajek.

Tak przygotowaną tartę zalewamy masą z jajek i pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 20 minut.

Gotową tartę kroimy na kawałki, na talerz wykładamy sałatkę, na którą kruszymy ser oraz układamy listki mięty, obok robimy łyżkę z kremu chrzanowego i kładziemy kawałek tarty.

Smacznego!