

Co na obiad: Tarta z szynką i porem wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto (2 tarty):

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

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Czarnuszka nasiona Prymat 1 łyżeczka

Nadzienie:

por	1 szt.
boczek	100 g
szynka	50 g
jajko	4 szt.
śmietanka 30%	60 ml

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
miód	1 łyżeczka

Sałatka:

sok z 1/4 cytryny

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

miód	1 łyżeczka
Musztarda kremowa Prymat	1 łyżeczka
por	1 szt.
kalarepka młoda	1/2 szt.
rzodkiewki	5 szt.
zielona cebulka	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, masło, jajko, mleko oraz sól 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.

Po tym czasie ciasto delikatnie wałkujemy, posypujemy czarnuszką i rozwałkowujemy na grubość ok 1,5 cm.

Tak przygotowane ciasto za pomocą wałka przekładamy na formę wysmarowaną masłem, boki ciasta dobijamy do formy, nadmiar ciasta ściągamy, tartę nakłuwamy widelcem i pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 15 minut. W międzyczasie por z nadzienia oraz sałatki blanszujemy na osolonym wrzątku, przez 2-3 minuty.

Na patelni podsmażamy boczek wraz z szynką do uzyskania złotego koloru.

Z pora wyciągamy ładne środki, a resztę kroimy. Jajka wbijamy do miski, solimy, pieprzymy, dodajemy czosnek suszony, majeranek oraz śmietankę, całość dokładnie mieszamy i wlewamy na tartę, następnie dodajemy połowę pokrojonych porów, podsmażony boczek, szynkę, na samej górze układamy środki porów które polewamy miodem oraz posypujemy czosnkiem niedźwiedzim i pieczemy w temperaturze 180 stopni, przez 15-20 minut.

W międzyczasie w miseczce łączymy miód, sok z cytryny, sól oraz musztardę, następnie do dresingu dodajemy por, zieloną cebulkę, rzodkiewkę oraz kalarepę, całość dokładnie mieszamy i odstawiamy. Upieczoną tartę kroimy na porcje, przekładamy na talerz, obok kładziemy surówkę i podajemy.

Smacznego!