

## Doradca Smaku II, odc. 36: Tarta z cebulą i boczkiem jak w Strasburgu



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

<b>cebula</b>	500 g
<b>olej do smażenia</b>	
<b>boczek wędzony</b>	200 g
<b>ser gruyere</b>	80 g
<b>żółtka</b>	2 szt.
<b>mleko</b>	200 ml
<b>śmietana 36%</b>	200 ml
<b>tymianek</b>	
<b>gałka muskatołowa mielona</b>	
<b>ogóreczki konserwowe</b>	
<b>sól morska</b>	
<b>pieprz czarny mielony</b>	

#### Ciasto

<b>mąka</b>	200 g
<b>masło</b>	100 g
<b>sól morska</b>	
<b>woda</b>	1/2 szklanki

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Na patelni rozgrzewamy olej i dusimy na niej pokrojoną w pióra cebulę. Na drugiej patelni smażymy boczek (bez dodatkowego tłuszczu).
- KROK 2 Zagniatamy ciasto z mąki, masła, dodając wodę i doprawiając solą. Posypujemy stolnicę/ blat mąką i rozwałkowujemy ciasto na średniej grubości płat. Formę do tarty smarujemy dokładnie masłem i oprószamy mąką. Ciastem wykładamy formę.
- KROK 3 Nakłuwamy spód ciasta widelcem.
- KROK 4 Układamy na spodzie folię aluminiową, wysypujemy na nią np. fasolę (która nie spali się w piekarniku a jednocześnie swoim ciężarem przytrzyma ciasto w trakcie pieczenia).
- KROK 5 Tak przygotowane ciasto wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 ° C na 10-15 min. Po 10 min sprawdzamy.
- KROK 6 Cebulę doprawiamy solą, pieprzem i tymiankiem Prymat.
- KROK 7 Do miski wlewamy mleko i śmietanę, doprawiamy solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Mieszamy i dodajemy żółtka. Dokładnie mieszamy. Na końcu dodajemy starty ser. Usmażoną cebulę przekładamy do naczynia, aby ostygła.
- KROK 8 Upieczone ciasto wyjmujemy z piekarnika, zdejmujemy folię i fasolę z wierzchu. W misce mieszamy cebulę z boczkiem i przygotowaną śmietaną.
- KROK 9 Na upieczone ciasto wkładamy przygotowany farsz. Resztą sosu śmietanowego polewamy farsz z wierzchu. Tak przygotowaną tartę wkładamy do piekarnika na 180-190 ° C na ok. 30-40 min, ale tu także sprawdzamy nożem stopień upieczenia (jeśli nóż jest czysty ciasto jest upieczone). Tartę podajemy z ogóreczkami konserwowymi Smak.