

Doradca Smaku IV: Francuska tarta z łososiem, odc. 17



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

pomidory	2
ziona prowansalskie	do smaku
pieczarki	140 g
masło	30 g
filet z łososa	200 g
mleko	150 ml
śmietana 30%	100 ml
jajka	4
ser żółty	typu edam 50 g
oliwki czarne Smak	10 sztuk
pomidory suszone Smak	kilka
olej rzepakowy	
szczypiorek	0,5 pęczka
koper	0,5 pęczka
sól morska	do smaku
Pieprz kolorowy- MŁYNEK	do smaku

Ciasto

mąka pszenna	400 g
masło	200 g
jajka	4

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto: z mąki, masła, 3 żółtka, 1 całego jajka, szczypty soli oraz Przyprawy do pizzy zagniatamy ciasto. Zawijamy w folię spożywczą i wstawiamy na 10-15 min do lodówki. Ciasto rozwałkowujemy, układamy na blasze wyłożonej pergaminem i smarujemy rozkłóconym jajkiem.
- KROK 2 Pomidory kroimy w grube plastry (zostawiamy szypułki) i układamy na drugiej blasze wyłożonej pergaminem skropionym olejem. Posypujemy solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. Obydwie blachy wstawiamy na 15 min do piekarnika o nagrzanego do 170°C.
- KROK 3 Pieczarki dzielimy na ćwiartki i zrumieniamy na patelni z rozgrzanym masłem. Posypujemy solą i pieprzem. Następnie dodajemy pokrojonego w drobne kawałki łososa i od razu wyłączamy ogień. Do miski wlewamy mleko, śmietanę, dodajemy jajka, sól oraz pieprz. Mieszamy. Dodajemy łososa z pieczarkami oraz starty ser.
- KROK 4 Na upieczone ciasto wylewamy śmietanę, posypujemy oliwkami oraz paskami suszonych pomidorów. Na wierzch układamy upieczone pomidory. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 150°C na ok. 20 minut. Po upieczeniu posypujemy szczypiorkiem, koperkiem oraz świeżo mielonym pieprzem. Możemy ozdobić olejem koprowym (łączymy olej z pęczkiem koperku, podgrzewamy, po czym miksujemy i precedzamy).