

## Doradca Smaku VII: Tarta z porami i boczkiem, odc. 40



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki

<b>mąka</b>	250 g
<b>masło</b>	125 g
<b>woda</b>	50 ml
<b>jajka</b>	5
<b>boczek wędzony</b>	350 g
<b>pory</b>	4 średnie
<b>parmezan</b>	50 g
<b>mleko</b>	250 ml
<b>śmietana 30%</b>	250 ml
<b>olej rzepakowy</b>	2 łyżeczki
<b>oliwki zielone Smak</b>	15

#### Do smaku

rozmaryn  
pieprz biały Prymat  
gałka muskatołowa mielona  
sól morska

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Do mąki dodajemy schłodzone pokrojone nożem masło, żółtko i wodę. Aby urozmaicić smak ciasta możemy dodać do niego ulubione zioła np. rozmaryn czy tymianek. Ciasto zagniatamy w kulę, owijamy w folię spożywczą i odstawiamy do lodówki na 30 min. Następnie rozwałkowujemy i wykładamy do formy posmarowanej masłem i posypanej mąką.
- KROK 2 Por (białą i zieloną część) szatkujemy i wrzucamy do wrzącej osolonej wody na ok. 2-3 min. Odcedzamy i przelewamy zimną wodą. Boczek kroimy w kostkę i smażymy na oleju. Po chwili dodajemy pora. Doprawiamy do smaku rozmarynem. Czekamy aż ostygnie.
- KROK 3 Do miski wbijamy dwa całe jaja, dwa żółtka i mieszamy trzepaczką. Dodajemy śmietanę i mleko. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem białym i gałką muszkatołową.
- Do masy przekładamy ostudzony boczek z porami. Dodajemy starty parmezan, zielone oliwki i mieszamy. Przelewamy masę do ciasta i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 190°C na 25 minut.