

## TARTA POROWA CEBULOWA Z BOCZNIAKAMI



### KATERINAJ



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

mąka pszenna	1/2 szklanki
mąka krupczatka	1 szklanka
margaryna	125 gram
śmietana 18%	3 łyżki
jajko	1 sztuka
sól	szczypta

#### Farsz

cebula	2 sztuki
por (biała część)	3 sztuki
boczniki	250 gram
sól i pieprz	

#### Sos śmietanowy

śmietana 18 proc	1 szklanka
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	1/2 łyżeczki
sól i pieprz	
jajko	2 sztuki
ser żółty	2 łyżki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	szczypta

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1/ Z podanych składników zagnieść ciasto. Wylepić nim formę do tarty, nakłuć widelcem i wstawić do lodówki do schłodzenia na ok 30 min.

2/ Cebulę obrać i pokroić w kosteczkę, pory i grzyby oczyścić. Pory pokroić w talarki ok 0,5 cm a boczniaki na dowolne kawałki (u mnie paski jak na flaczki). Na odrobinie oleju usmażyć cebulę, por i grzyby, doprawić solą i pieprzem (polecam świeżo mielony).

3/ Schłodzone ciasto podpiec w nagrzanym piekarniku ok 190 stopni na lekko złoty kolor (ok 15 min). Na podpieczone ciasto wyłożyć farsz. Składniki na sos wymieszać, zalać nim wierzch tarty. Ponownie wstawić do piekarnika i piec ok 15 min aż sos się zetnie a brzegi ciasta staną się solidnie złote.