

Tarta serowo-orzechowa

DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka pszenna	30 dag
masło	20 dag
sól	0,25 łyżeczki
seler naciowy	3 gałązki
starty ser mozzarella	8 dag
starty ser mazdamer	8 dag
mleko	0,5 szklanki
jajko	1 szt
sól	1 szczypta
oliwa	2 łyżki
woda zimna	0,3 szklanki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
orzechy włoskie	0,5 szklanki
rokpol	8 (starty)
ser ementaler	8 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować ciasto: twarde masło posiekać energicznie z mąką, aż powstanie drobna kruszonka. Dodać sól i, skrapiając wodą, szybko zagnieść ciasto, uformować w kulę, owinąć folią i włożyć do lodówki na 2 godziny. Następnie wylepić ciastem formę do tart (średnicy 24-26 cm), gęsto ponakłuwać ciasto widelcem i wstawić na 10 minut do piekarnika nagrzanego do temperatury 200 stopni Celsjusza

Przygotować nadzienie: lodygi selera obrać z włókien, pokroić na cienkie plasterki i udusić z oliwą i odrobiną wody. Jajko roztrzepać z mlekiem i wymieszać ze startymi serami, selerem i orzechami. Na podpieczonym spodzie rozłożyć nadzienie. Zapiekać około 20 minut, aż ser się roztopi. Podawać na ciepło i na zimno.

