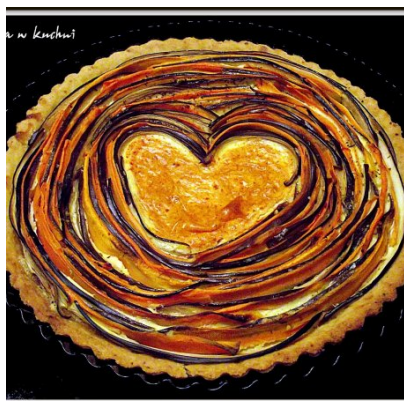


Tarta z bakłażanem i marchewką



MANCIA W KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kruche ciasto

mąka pszenna	200 g
masło	160 g
sól	1/2 łyżeczki
cukier	
woda zimna	4 łyżki

farsz

marchew	3 szt
bakłażan	1 szt
śmietana 30%	200 g
czosnek	3 ząbki
jajko	1 szt
ser feta	1 kostka
Przyprawa curry orientalna Prymat	1/2 łyżeczki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
zioła	ulubione

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ciasto kruche przygotowujemy ok 5 godz. wcześniej przed pieczeniem. Do dużej miski przesiewamy mąkę, dodajemy sól, posiekane w kostkę bardzo zimne masło, wodę i cukier, a następnie dokładnie, ale w miarę szybko zarabiamy ciasto.
2. Wałkiem posmarowanym olejem wałkujemy ciasto i wykładamy nim formę do tarty, a następnie chowamy do lodówki na ok 4 godziny.
3. Bakłażana przed pokrojeniem musimy pomoczyć w gorącej wodzie ok 15 minut (inaczej po upieczeniu skórka będzie bardzo twarda!). Gdy już zmięknie, przekrawamy go na 4 części, wydrążamy środki i kroimy na bardzo cienkie plasterki. Marchew obieramy ze skórki i za pomocą obieraka również tniemy na plasterki.
4. Do rondelka kruszymy ser feta i na bardzo małym gazie go roztopiamy. Należy uważać, aby go nie przypalić. Gdy jego konsystencja będzie jednolita i gładka, ściągamy go z ognia, dolewamy śmietankę, wbijamy jajko i doprawiamy do smaku curry, pieprzem, gałką muskatołową i czosnkiem.
5. Ciasto na tartę przykrywamy folią aluminiową, obciążamy np. grochem i pieczemy w 200°C 12 minut, a następnie już bez folii (ciasto musimy nakłuć widelcem) 15 minut. Podpieczony spód do tarty smarujemy sosem i fantazyjnie układamy na nim bakłażana i marchewkę. Całość posypujemy ulubionymi ziołami.