

Tarta z botwinką i kozim serem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	190 g
sól	1/2 łyżki
masło miękkie	100 g
woda zimna	3-4 łyżki
sezam	2-3 łyżki

Nadzienie:

botwinka	1 spory pęczek
marchewka	1 sztuka
masło	1 łyżka
olej	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
śmietana 18 proc	200 g (kwaśna)
jajka	2 sztuki
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
orzechy włoskie siekane	30 g
Tymianek suszony Prymat	1 łyżeczka
ser kozi	150 g

Dodatkowo:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotowanie ciasta:

Mąkę mieszamy z solą, dodajemy posiekane masło i sezam i zagniatamy ciasto. Na koniec dodajemy zimną wodę i jeszcze przez krótką chwilę wyrabiamy ciasto. Gotowe ciasto chowamy na ok. 30 minut do lodówki.

KROK 2 Schłodzone ciasto rozwałkowujemy i przekładamy do formy do tarty o średnicy 25 cm. Nadmiar ciasta odcinamy, a formę wkładamy na 15 minut do lodówki. Piekarnik nagrzewamy do temperatury 190 stopni. Na ciasto kładziemy papier do pieczenia i wysypujemy groch lub orzechy. Podpiekamy przez ok. 10 minut. Po tym czasie zdejmujemy papier i pieczemy jeszcze ok. 10 minut. Podpieczone ciasto wyjmujemy z piekarnika.

KROK 3 Przygotowanie nadzienia:

Buraczki obieramy i kroimy w plasterki. Umyte liście wraz z łodyżkami siekamy. Marchew obieramy i również kroimy w plasterki.

Na patelni rozpuszczamy masło z olejem, na rozgrzany tłuszcz wrzucamy plasterki marchewki i podsmażamy ok. 5 minut, po tym czasie dodajemy botwinę, przeciśnięty przez praskę czosnek oraz orzechy, smażymy ok. 7-10 minut. Na koniec doprawiamy do smaku suszonym tymiankiem, solą i pieprzem, dokładnie mieszamy.

KROK 3 Podsmażoną botwinę przekładamy na podpieczony spód tarty.

W misce mieszamy jajka ze śmietaną, masę jajeczną doprawiamy solą i pieprzem i przelewamy do tarty. Na wierzchu układamy plasterki koziego sera.

KROK 4 Całość ponownie wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 190 stopni. Pieczemy ok. 30-35 minut. Przed podaniem posypujemy świeżym tymiankiem i listkami botwinki.