

## Tarta z ciasta francuskiego z kurczakiem



**TOSIA12345**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Sos pomidorowy:

<b>pomidory w puszcze</b>	200 gramów
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>cebula posiekana</b>	2 łyżki
<b>woda</b>	4 łyżki
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	0,5 łyżeczki
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	0,5 łyżeczki
<b>koncentrat pomidorowy</b>	2 łyżeczki
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>cukier</b>	0,5 łyżeczki
<b>Bazylię suszoną Prymat</b>	0,5 łyżeczki

#### Marynata do kurczaka:

<b>Musztarda francuska Prymat</b>	1 łyżka
<b>oliwa extra virgin</b>	1 łyżka
<b>sos sojowy</b>	1 łyżka
<b>miód</b>	1 łyżka
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	0,5 łyżeczki
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	0,5 łyżeczki

#### Dodatkowo:

<b>ciasto francuskie</b>	200 gramów
--------------------------	------------

<b>pierś z kurczaka</b>	1 sztuka
<b>becon</b>	6 plastrów
<b>czarne oliwki</b>	4-5 łyżek
<b>cebula czerwona</b>	1 sztuka
<b>żółty ser starty</b>	3 garście
<b>mozzarella w bloku</b>	100 gramów
<b>kiełki słonecznika</b>	

#### **Sos musztardowy:**

<b>Musztarda delikatesowa Prymat</b>	2 łyżki
<b>majonez</b>	1 łyżeczka
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżka
<b>ocet jabłkowy</b>	1 łyżeczka
<b>miód</b>	1 łyżka
<b>Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat</b>	szczypta
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	szczypta

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### **Sos pomidorowy - przygotowanie:**

Na patelni zeszklić pokrojoną w piórka cebule, dodać posiekany czosnek oraz resztę składników i zredukować ilość płynu. Do smaku doprawić solą oraz pieprzem.

#### **Marynata do kurczaka - przygotowanie:**

Pierś z kurczaka przełożyć do miski i zamarynować w musztardzie francuskiej połączonej z oliwą, sosem sojowym oraz miodem. Do marynaty dodać również sól i pieprz. Tak przygotowane mięso marynować w lodówce przez minimum godzinę.

Po tym czasie kurczaka wyjąć z lodówki, przełożyć na patelnię i na rozgrzanym tłuszczu smażyć przez około 12 minut. Po tym czasie mięso pokroić w plastry i polać łyżką sosu musztardowego.

#### **Sos musztardowy - przygotowanie:**

Składniki sosu przełożyć do miski i dokładnie wymieszać do połączenia.

#### **Przygotowanie tarty:**

Połowę gotowego ciasta francuskiego wyłożyć na papier do pieczenia, uformować brzegi i nałożyć ciekłą warstwę sosu musztardowego (na brzegi).

Podpiec 10 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni. Wyjąć z piekarnika i posmarować ciasto przygotowanym sosem pomidorowym. Następnie wyłożyć na ciasto połowę sera, kawałki kurczaka, pokrojony becon i cebulę, oliwki i na wierzch dać 2 łyżki sosu musztardowego oraz pozostałą część startego sera i mozzarellę.

Tak przygotowaną tartę piec 15 minut w temperaturze 180 stopni. Udekorować kiełkami słonecznika (lub rukolą) i polać sosem musztardowym.