

TARTA Z CUKINIĄ I MAŚLAKAMI



KATERINAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	1/2 szkl
mąka krupczatka	1 szkl
śmietana 18 proc	6 łyżek
margaryna	125 gram
sól	szczypta

Farsz

cebula	2 szt
cukinia	1 szt
grzyby leśne	300 gram
sól do smaku	

Sos śmietanowy

śmietana 18 proc	1 szkl
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	1/2 łyżeczki
jajko	2 szt
sól i pieprz	
ser żółty	2 łyżki

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. Dużą cebulę obrać, pokroić w kostkę i zeszklić na odrobinie oleju, dodać pokrojone i wcześniej ugotowane maślaki, sól i pieprz. Chwilę dusić na patelni. Cukinie umyć, pokroić w plasterki i oprószyć solą by zmiękła, zostawić na sicie a następnie podsmażyć z pokrojoną w kostkę małą cebulą.

2/ Schłodzone ciasto podpiec w nagrzanym piekarniku ok 190 stopni na lekko złoty kolor (ok 15 min). Na podpieczone ciasto wyłożyć podsmażone grzyby a wierzchu ułożyć plasterki cukinii. 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.