

Tarta z dodatkiem kaszy manny, łososiem, ricottą i sezonowymi warzywami



M.M.



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	150 gramów
kasza manna	90 gramów
masło miękkie	120 gramów
woda	70 ml
sól	1 szczypta

Nadzienie:

łosoś wędzony	150 gramów
ser ricotta	250 gramów
jajka	2 szt.
śmietana 18%	2 duże łyż.
pomidory	1 sztuka
cebula	1 sztuka
roszponka	1 garść
czarny pieprz mielony Prymat	1 szczypta
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

W misie miksera z ostrzem do wyrabiania ciasta wymieszać mąkę, kaszę manną, sól i miękkie masło.

Dodać wodę i wyrabiać aż do połączenia się składników w kulę. Ciasto zawinąć w folię aluminiową i odstawić do lodówki na pół godziny.

Nadzienie: serek ricotta, śmietanę i jajka wymieszać, przyprawić. Dodać drobno pokrojoną cebulę, drobno pokrojony pomidor, roszponkę i łososia. Przyprawić wg uznania.

Ciasto po wyjściu z lodówki zetrzeć na tarce o grubych oczkach i wyłożyć nim formę do tarty lub tortownicę.

Podpiec w piekarniku w temp. 180 stopni ok. 20 min.

Podpiec z obciążeniem np. w postaci fasoli lub grochu.

Na podpieczony spód wylać nadzienie, ozdobić wg uznania ulubionymi sezonowymi warzywami.

Smakuje wyśmienicie na ciepło i zimno.