

Tarta z dynią i kanią



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

tarta	
mąka pszenna	200 g
masło	125 g
sól i pieprz	1 do smaku
żółtka	3 sztuki
mąka krupczatka	50 g
kurkuma	1 łyżeczka
woda zimna	2 łyżki
przyprawa do ziemniaków	1/2 łyżeczki
farsz	
dynia	1/2 sztuki hokkaido
kani	2 sztuki
jajka	3 sztuki
jogurt grecki	300 g
przyprawa do ziemniaków	1/2 łyżeczki
pomidorki koktajlowe	3 sztuki
pomidory	3 sztuki śliwkowe
masło klarowane	1 do smażenia
natka pietruszki	3 łyżki
cebula czerwona	1/2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski przesiewam mąkę, dodaję zimne masło, żółtka, sól, przyprawy, kurkumę, żółtka, wodę. Całość kroję nożem w misce i zagniatam rękoma ale krótko.
- KROK 2 Dynię obieram i kroję w kostkę, układam na blaszce na papierze. Wstawiam do piekarnika razem ze spodem tarty.
- KROK 3 Ciasto wkładam do zamrażalki na 15 minut. Po tym czasie wałkuję na papierze do pieczenia i przekładam do formy do tarty.
- KROK 4 Papier odrywam i ciasto ugniatam w formie, nakłuwam widelcem. Wstawiam do nagrzanego piekarnika temp 200 stopni na 15-20 minut aż się zrumieni.
- KROK 5 Jedną kanię kroję na kawałki, i przesmażam razem z całą kanią na maśle. solę, pieprzę. Do miski przekładam jogurt, dodaję jajka, sól, przyprawę i mieszam.
- KROK 6 Wylewam na zimny spód tarty podpieczony. Układam kawałki dyni podpieczone, kanie, cebulę piórka, pokrojone pomidorki, natkę pietruszki. Wstawiam do piekarnika temp 180 stopni góra dół na 25-30 minut aż farsz się zetnie.