

Tarta z grzybami

DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	25 dag
masło	12,5 dag
sól	1 łyżeczka
cebula	3 szt
czosnek	1 ząbek
jajko	5 szt
śmietanka 22%	30 dag
sos sojowy	1 łyżka
masło	2 łyżki
natka pietruszki	1 łyżka
gałka muskatołowa Prymat	1 szczypta
sól	1 szczypta
rosół warzywny	0,5 szklanki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
opieńki	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: 25 dag mąka
pszenna, 12,5 dag
masło, 1 łyżeczka
sól. Przygotować
ciasto: Mąkę
wymieszać z solą,
dodać zimne masło i
posiekać. Wlać 3
łyżki zimnej wody,
szybko zagnieść
ciasto, zawinąć w
folię i włożyć do
lodówki na 30 minut.
Następnie ciasto
cienko rozwałkować i
włożyć nim okrągłą
formę do pieczenia.
Piec 15 minut w
piekarniku
nagrzany do
temperatury 200
stopni Celsjusza.

Przygotować
nadzienie: Grzyby
oczyścić, opłukać,
osączyć, duże
pokroić, włożyć do
rondla
Z rozgrzanym
masłem, przykryć i
dusić 15 minut.
Dodać drobno
posiekaną cebulę i
czosnek. Dusić
jeszcze 10 minut.
Wsypać natkę, wlać
bulion z rosółu
warzywnego
Kucharek i sos
sojowy. Doprawić
solą i pieprzem
czarnym mielonym
Prymat. Jajka
roztrzepać,
wymieszać ze
śmietaną, doprawić
gałką muskatołową
Prymat, solą i
pieprzem czarnym
mielonym Prymat.
Grzyby włożyć na
podpieczony spód i
zalać masą jajeczno-
śmietanową. Piec 30
minut w piekarniku
nagrzany do
temperatury 200
stopni Celsjusza.