

## Tarta z kurkami



### CZEKOLADKA\_M



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|   |            |
|---|------------|
| <b>mąka pszenna</b>                     | 2,5 szkl.  |
| <b>jajko</b>                            | 1 szt      |
| <b>sól</b>                              | 1 szczypta |
| <b>Farsz:</b>                           | 1 szt      |
| <b>kurki</b>                            | 60 dag     |
| <b>natka pietruszki</b>                 | 1 pęczek   |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>     | 2 łyżki    |
| <b>masło</b>                            | 3 łyżki    |
| <b>cebula</b>                           | 1 szt      |
| <b>czosnek</b>                          | 1 ząbek    |
| <b>sól</b>                              | 1 do smaku |
| <b>pieprz</b>                           | 1 do smaku |
| <b>Gałka muskatołowa mielona Prymat</b> | 1 szczypta |
| <b>jajko</b>                            | 1 szt      |
| <b>żółtko jajek</b>                     | 1 szt      |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ciasto: Ze składników z dodatkiem szkl. przegotowanej zimnej wody, zagnieść gładkie ciasto. Uformować kulę, zawinąć w folię aluminiową i włożyć na pół godz do zamrażalnika.
2. Farsz: Grzyby oczyścić, umyć i pokroić. Na maśle zeszklić posiekaną cebulę oraz czosnek, dodać grzyby, podsmażyć. Dusić na małym ogniu ok. 15 min. Dodać posiekaną natkę, całe jajko, bułkę tartą, doprawić solą i pieprzem. Większą część ciasta wyłożyć na natłuszczoną formę do tarty. Na to wyłożyć farsz. Resztę ciasta rozwałkować, powycinać nożem listki i ułożyć na farszu. Liście oraz brzegi tarty posmarować rozkłóconym jajkiem. Piec ok. 40 min w temp. 190st.

