

## Tarta z mięsem mielonym i warzywami



### OSTRA NA SŁODKO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### CIASTO

mąka pszenna	300 g
masło	100 g
sól	1 szczypta
śmietana 18 proc	3 łyżki

#### FARSZ

mięso mielone	400 g
czosnek	3 ząbki
cebula	2 szt
marchew	2 szt
mleko	200 ml
jajko	2 szt
ser żółty	100 g
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Papryka ostra mielona Prymat	1 szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### CIASTO :

Z mąki , masła ,  
śmietany i  
szczypty soli  
zagniatamy  
ciasto.

Wylepiamy nim  
formę do tarty ( 26 cm ).

nakłuwamy  
widelcem i  
wkładamy do  
mrożenia.

#### FARSZ:

Piekarnik  
nagrzewamy do  
200C.

W czasie kiedy  
nasze ciasto się  
chłodzi my  
przygotowujemy  
farsz.

Na odrobinie  
oleju  
podsmażamy  
posiekaną  
cebulę i  
czosnek.

Dodajemy  
zmielone mięs i  
smażymy kilka  
minut cały czas  
mieszając.

Dodajemy  
startą marchew  
, dokładnie  
mieszamy i  
doprawiamy do  
smaku solą ,  
pieprzem i  
papryką.

#### CAŁOŚĆ :

Schłodzone  
ciasto  
wkładamy do  
nagrzanego  
piekarnika na  
10-12 minut.

Na podpieczone  
ciasto  
wyciągamy  
przygotowany  
farsz.

Zalewamy  
jajkami  
roztzrepanymi z  
mlekiem i  
startym żółtym  
serem.

Wkładamy do  
piekarnika na  
niską półkę i  
pieczemy ok. 30  
minut.

Smacznego!