

Tarta z porami i serem pleśniowym



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	200 g
masło	100 g i 2 łyżki
jajko	4 szt
sól	
pory	4 szt tylko biała część
śmietana	3 łyżki
ser pleśniowy niebieski	150 g
ser żółty	100 g sera o ostrym smaku
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schłodzone
masło
siekamy z
mąką i
szczyptą soli,
wbijamy
jajko i
szybko
zagniatamy
jednolite
ciasto a
następnie
wstawiamy
je do lodówki
na godzinę.

Piekarnik
nagrzewamy
do 180 C.

Formę do
pieczenia
wykładamy
równomierną
warstwą
ciasta.
Można ją
przed
pieczeniem
wstawić
jeszcze na 10
minut do
lodówki. Na
ciasto
kładziemy
papier do
pieczenia i
wysypujemy
suche fasolki
lub groch (by
ciasto
zbyttno nie
urozło
podczas
pieczenia) i
pieczemy
przez 12
minut w
nagrzanym
piekarniku.
Po
upieczeniu
usuwamy
fasolki i
papier.

Białe części
pora
drobniutko
kroimy i
podsmażamy
na maśle (2
łyżki) do
miękości.

Gdy pory
przestygną
mieszamy je
z
pozostałymi
jajkami,
śmietaną,
pokruszonym
serem
pleśniowym,
startym
żółtym
serem , solą i
pieprzem,
mieszamy i
jednolitą
masę
wylewamy
na
podpieczony
kruchy spód.

Pieczemy
kolejne
15-20 minut
w piekarniku
nagrzanym
do 180 C.