

Tarta z krewetkami i czosnkiem niedźwiedzim



ANEMON



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka krupczatka	250 gram
masło	125 gram
sól	1 łyżeczka
jajko	1 sztuka
krewetki koktajlowe	100 gram
pomidorki koktajlowe	200 gram
serek mascarpone	250 gram
śmietana 18% gęsta	50 gram
jajko	1 sztuka
czosnek niedźwiedzi posiekany	4 łyżki
oliwa	1 łyżeczka
ser biały	100 (mielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO: masło utrzeć do białości, dodać jajko i nadal miksować. Następnie dodać przesianą mąkę oraz sól i wszystko zmiksować na najniższych obrotach miksera, aż składniki zaczną przypominać zacierki. Teraz wszystko szybko połączyć rękami w kulę, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na 30 minut do schłodzenia.

Po tym czasie wysmarowaną masłem formę do tarty wylepić ciastem i ponakłuwać widelcem. Do środka włożyć arkusz papieru do pieczenia, wsypać fasolę przeznaczoną wyłącznie do pieczenia. Formę wstawić do nagrzanego do 190°C piekarnika i piec 10 minut, następnie usunąć papier i fasolę i piec kolejne 10 minut. Wyjąć ciasto z piekarnika do całkowitego wystudzenia.

Zamrożone krewetki opłukać gorącą wodą i zostawić na sitku do odsączenia. Na patelni rozgrzać oliwę, dodać krewetki i smażyć przez chwilę, często mieszając. Doprawić do smaku solą i świeżo mielonym pieprzem. Wystudzić.

SOS SEROWY: do miski włożyć oba sery, śmietanę, jajko i dokładnie wymieszać, doprawić solą i dość dużą ilością świeżo mielonego pieprzu.

Na wystudzony spód tarty wyłożyć sos, posypać posiekanym czosnkiem niedźwiedzim. Na wierzchu rozłożyć krewetki i przekrojone na pół pomidorki, lekko je wciskając w sos.

Wstawić do nagrzanego do 160°C piekarnika i piec 30 minut. Podawać na ciepło, ale na zimno jest równie smaczna.