

Tarta z tuńczykiem i pieczarkami



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	200 g
masło	100 g
woda zimna	3 łyżki
sól	1/2 łyżeczki
pieczarki	200 g
cebula	duża
ząbek czosnku	
jajko	3
200ml gęstej smietany 18%	
sól	
pieprz	
masło do smażenia ok 1-2 łyżek	
ja dodaje jeszcze troche startego sera moze byc np pelśniowy	
tuńczyk w sosie własnym	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Te tarte robie od dawna odkad pokochałam tuńczyka z puszki (to niestety w polsce nadal główna dostępna forma tej ryby) i odkiedy w 1995r. kupiłam sobie moja pierwsza książkę z przepisami czyli \"Kuchnia francuska - encyklopedia sztuki kulinarnej\"

Ciasto przygotowujemy: masło schłodzone pokrojone w kawałki siekamy z mąką i zaganiatamy z wodą. Uformowaną kulę owijam folią spożywczą i daję na 30 minut do lodówki. Po tym czasie rozwałkowuję, wykładam na blaszkę wysmarowaną masłem (w końcu dorobiłam się blaszki do tart ze specjalnym szklanym dnem, kiedyś robiłam w tortownicy:) nakłuwam dno i wkładam do piekarnika na ok 10 minut w 180st.

Robię farsz: Pieczarki w plasterki i wraz z cebulą oraz zmiążdżonym czosnkiem wrzucam na gorące masło, smażę do odparowania wody. sól i pieprze. Wykładam na podpieczone ciasto. Zalewam sosem czyli wymieszana śmietanka z jajkami, zieleniną solą i pieprzem. Posypuję serem. I do piekarnika na 200st na 30 minut.

Pyszne zarówno na ciepło jak i następnego dnia na zimno, a może wtedy i jeszcze lepsza:)