

Tarta z mięsem mielonym a la bolognese



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto półkruche

Farsz:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

-ciasto:

200 g maki

1 łyżeczka soli

125 g masła

1 duże jajko

zimna woda (o ile jest taka potrzeba jakies 2 lub 3 łyżki)

- Farsz:

500 gr miesa mielonego - u mnie dzis z łopatki ale najczęściej jest mieszane wp-wol

1 cebula

2 ząbki czosnku

sol, pieprz

papryka słodka i ostra

oregano

2 hohle bulionu

zioła prowansalskie

przecier pomidorowy taki mały słoiczek

ser żółty

kapary lub oliwki

oliwa

Najpierw robimy ciasto. Mąkę do miski, dodać masło, posiekać nożem, wyrabiać palcami, stopniowo aż osiągnąć coś na kształt piasku, potem dodać jajko, wyrobić ciasto ręką jeśli się nie będzie chciało skleić dodać wodę. Zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na min. 30 min. Potem wyjąć, rozwałkować i wyłożyć nim formę - u mnie niestety brak formy do tart więc wyłożyłam nim tortownicę, łącznie z brzegami. Wcześniej spód blaszki odrobinkę smaruję masłem. Piekarnik nagrzewam do 180 st i podpiekam ciasto jakieś 7 minut.

Farsz jest jak sos bolognese. Mieso z cebulą i czosnkiem smażyć na oliwie, dodaje przyprawę, koncentrat, podlewać bulionem. Ma wyjść gęsty mięsny sos. Na podpieczone ciasto wylewam farsz, posypuję mocno serem, układam kapry albo oliwki (córka nie lubi oliwek więc ona ma kapary a dla gości daję oliwki). Posypuję oregano i papryką słodką. Potem do piekarnika na jakieś 15-20 minut. Powinno wystygnąć i stać się bardziej zwarte ale moja córka tego nie przestrzega i jadła gorące.

