Tarta z farszem porowym

KALUSIAA1989

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąki	2 szkl
żółtko jajek	1
kostki margaryny	0,5
zimnej wody	0,5 szkl
szczypta soli	
DUŻY POR	
boczku	kilka plasterków
śmietana	
sól	
pieprz	
tymianek	
oregano	
Pieprz ziołowy mielony Prymat	
gałka musztatułowa	
sok z plasterka cytryny	
żółty ser	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, margaryny, żółtka, wody i odrobiny soli wyrobiamy kryche cista i odstawiamy na pół godziny.

Pora myjemy i kroimy na piórka. Na patelni obsmażamy boczek i jak się zrumienie, to wrzucamy pora, dodajemy trochę soli i pieprzu i dusimy, aż por się zeszkli i lekko zrumieni.

Do śmietamy dodajemy tymianek, oregano, pieprz ziołowy, gałkę, sół, pieprz i sok z cytryny i mieszamy.

Ciasto rozwałkowujemy i wykładamy na blachę do tarty (można ją trochę rzesmarować masłem). Zawijamy brzegi i nakłuwamy całość widelcem, co by nie porobiły się bąble. Wykładamy pora, zalewamy śmietaną, wygładzamy wszystko na równo. Posypujemy startym żółtym serem.

Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy na dolnej półce, aż ser się zrumieni i spód upiecze (mniej więcej 15-20 minut).