

Tarta szczypiorkowa z camembertem



MIĘTA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna pełnoziarnista	250 g
masło	125 g
jajko	1 szt
śmietana 18 proc	1 łyżka
sól	0,5 łyżeczka
Nadzienie:	
młode dymki ze szczypiorkiem	3 szt
masło	1 łyżka
sól	1 szczypta
masa	
smietana 18%	150 ml
jajko	2 szt
pieprz	1 szczypta
sól	1 szczypta
camembert	120 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę siekamy z zimnym masłem po czym dodajemy jajko, sól i śmietanę.

Zagniatamy na jednolite ciasto i wkładamy do lodówki na około 30 minut.

Po tym czasie rozwałkowujemy cienko i wykładamy do formy(o średnicy ok. 30 cm).

Nakłuwamy widelcem w kilku miejscach.

Wkładamy do nagrzanego do 200 stopni piekarnika na około 10 minut.

Pokrojone dymki solimy i podsmażamy na maśle aż zmiękną.

Następnie wykładamy je na podpieczony spód.

Dodajemy także pokrojony szczypiorek i zalewamy śmietaną wymieszaną z jajkami oraz pieprzem i solą.

Na wierzchu układamy pokrojony ser camembert.

Pieczemy przez kolejne 30-35 minut.

Smacznego :)

Użyłam 3 rodzajów dymki, białą, czerwoną oraz drobną, natomiast szczypiorek był gruby. Można użyć dowolnego rodzaju.