

Tarta z mięsem mielonym.



OLGA_SK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kruche ciasto

mięso mielone	0,5 kg
pomidory	2 sztuki
papryka czerwona	1 sztuka
cebula	1 sztuka
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
mozarela	1 kulka
sól do smaku	
cukier	1 łyżeczka
olej do smażenia	
bazylia	4-5 listków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO

250 g mąki pszennej lub krupczatki

150 g masła lub margaryny(zimne!!!)

1 żółtko

szczypta soli

1 łyżka wody

Wykonanie:

CIASTO

1. Mąkę wysypujemy na blat lub stolnicę. Dodajemy pokrojone w cienkie plasterki masło i siekamy nożem tak, by rozdrobnić masło i "wmieszać" je w mąkę.
2. Dodajemy żółtko, sól i łyżkę wody.
3. Całość zagniatamy, aż do uzyskania jednolitego ciasta.
4. Ciasto owijamy w folię aluminiową i odkładamy do lodówki na min. 30 minut.

NADZIENIE

1. Cebulę drobno siekamy i podsmażamy na patelni.
2. Dodajemy do cebuli pokrojoną w paseczki paprykę, podlewamy kilkoma łyżkami wody i dusimy.
3. Na drugiej patelni smażymy na odrobinie oleju mięso.
4. Do usmażonego mięsa dodajemy paprykę z cebulą oraz pomidory(obrane i pokrojone w kostkę). Całość dusimy kilka minut.
5. Dodajemy koncentrat pomidorowy i przyprawy.

CAŁOŚĆ:

1. Ciasto wyciągamy z lodówki i rozwałkowujemy. Najlepiej między dwoma płatkami folii.
2. Ciasto wkładamy do nagrzanego do 190 stopni piekarnika na ok 15 minut. Ciasto nakłuwamy widelcem. Aby się nie wybrzuszyło musimy je obciążyć - najłatwiej fasolą. Ciasto przykrywamy folią aluminiową, na którą sypiemy fasolę.
3. Gdy podpieczemy spód, wyciągamy ciasto z piekarnika, zdejmujemy fasolę z folią i wypełniamy tartę nadzieniem.
4. Na wierzch kładziemy plastry mozzarelli i wkładamy z powrotem do piekarnika na 10 - 15 minut.