

Tarta z bobem



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	20 dag
masło	10 dag
sól	1/2 łyżeczki
woda	2-3 łyżki
papryka zielona	2 szt
oliwa	5 łyżek
bób	1 filiżanka
jajko	3 szt
pieczarki	10 dag
cebula	1 szt
kremówka	200 ml
żółty ser	10 dag
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
tymianek	1/4 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać do miski, dodać sól i masło. Zagnieść ciasto dodając stopniowo wodę. Uformować kulę z ciasta, zawinąć w folię i zostawić w lodówce na min 1h. Papryki zgrillować (można w piekarniku lub na patelni). Bób ugotować tak aby odchodziła skórka, obrać. Pieczarki pokroić w cienkie plastry, sparzyć tłuszczem. Cebulę pokroić w półkrążki, zeszklić. Schłodzone ciasto rozwałkować, ułożyć w formie. Nakłuć spód widelcem i włożyć do lodówki na około 5 minut. Piec w piekarniku 10 minut przykryte papierem kuchennym, następnie 5 minut bez przykrycia. Ser żółty zetrzeć na dużych oczkach. Jajka zmiksować ze śmietaną i 2/3 sera. Wymieszać z tymiankiem. Dodać bób i paprykę. Doprawić solą i pieprzem i kucharkiem (można też dodać troszkę ostrej papryki). Wylać na podpieczony spód. Posypać cebulą. Na wierzch ułożyć pieczarki i resztę startego sera.
Piec aż wierzch się zarumieni.