

Wytrawna tarta z cukinią



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto:

mąka tortowa	190 gramów
masło	100 gramów
sól	1 szczypta
woda zimna	3-4 łyżki
ziarna sezamu	2-3 łyżki

Składniki na nadzienie:

cukinia	1 sztuka
ser feta	100 gramów
jajko	3 sztuki
kwaśna śmietana	4-5 łyżki
sól morska Prymat w młynku	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
ząbki czosnku	2-3 ząbki
bazylia świeża	1 łyżka
pomidory suszone Smak	5 szt
oliwa	1-2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie ciasta:

Mąkę mieszamy z solą, dodajemy posiekane masło i sezam i zagniatamy ciasto. Na koniec dodajemy zimną wodę i jeszcze przez krótką chwilę wyrabiamy ciasto. Gotowe ciasto chowamy na ok. 30 minut do lodówki.

Schłodzone ciasto rozwałkowujemy i przekładamy do formy do tarty o średnicy 25 cm. Nadmiar ciasta odcinamy, a formę wkładamy na 15 minut do lodówki. Piekarnik nagrzewamy do temperatury 190 stopni. Na ciasto kładziemy papier do pieczenia i wysypujemy groch lub orzechy. Podpiekamy przez ok. 10 minut. Po tym czasie zdejmujemy papier i pieczemy jeszcze ok. 5 minut. Podpieczone ciasto wyjmujemy z piekarnika i studzimy.

Przygotowanie nadzienia:

Cukinię myjemy i kroimy wzdłuż na cienkie plasterki, które delikatnie solimy i smarujemy oliwą. Na spódzie tarty układamy plasterki cukinii, dodajemy pokruszony lub pokrojony w kostkę ser feta. W miseczce mieszamy jajka ze śmietaną, dodajemy pokrojone w plasterki suszone pomidory, przeciśnięty przez praskę czosnek i listki bazylii. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem i mieszamy.

Przygotowanym nadzieniem zalewamy cukinię. Tartę wstawiamy do nagrzanego do 190 stopni piekarnika na ok. 35-40 minut.