

Razowa tarta z chutneyem figowym i brązowymi pieczarkami



IFA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto razowe

mąka orkiszowa	150 g, razowa
mąka orkiszowa	50 g, jasna
mąka krupczatka	50 g
masło	150 g
jajko	1
sól	1 łyżeczka

Nadzienie

chutney figowo-śliwkowy	5-6 łyżek
pieczarki brązowe	5
ser pleśniowy niebieski	120 g
śmietana kremówka	120 ml
jajko	1
żółty ser starty	3 łyżki
sól do smaku	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1-2 szczypty
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Masło posiekać z mąkami, dodać resztę składników, wyrobić, zawinąć w folię spożywczą i włożyć na 30 minut do lodówki.
2. Pieczarki oczyścić i pokroić w dość grube plasterki, ser pleśniowy również pokroić w plasterki.
3. Schłodzoną tartę wyłożyć na formę o średnicy 28 cm, spód ponakłuwać widelcem. Tartę podpiec w nagrzanym do 200 st. C piekarniku przez 15 minut. Wyłożyć i zostaw do ostygnięcia.
4. W misce roztrzep jajko, dodaj śmietankę, sól, pieprz cayenne i starty żółty ser.
5. Wystudzony spód posmaruj chutneyem, na niego ułóż naprzemiennie pieczarki, ser pleśniowy, listki pietruszki, na całość wylej miks jajeczny.
6. Zapiekaj w nagrzanym do 200 st. C piekarniku przez 20 minut.