

Doradca Smaku VII: Tarta z porami i boczkiem, odc. 40



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

mąka	250 g
masło	125 g
woda	50 ml
jajko	5
boczek wędzony	350 g
pory	4 średnie
parmezan	50 g
mleko	250 ml
śmietana 30%	250 ml
olej rzepakowy	2 łyżeczki
oliwki zielone Smak	15

Do smaku

rozmaryn

Pieprz biały mielony Prymat

Gałka muskatołowa mielona Prymat

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do mąki dodajemy schłodzone pokrojone nożem masło, żółtko i wodę. Aby urozmaicić smak ciasta możemy dodać do niego ulubione zioła np. rozmaryn czy tymianek. Ciasto zagniatamy w kulę, owijamy w folię spożywczą i odstawiamy do lodówki na 30 min. Następnie rozwałkowujemy i wykładamy do formy posmarowanej masłem i posypanej mąką.
- KROK 2 Por (białą i zieloną część) szatkujemy i wrzucamy do wrzącej osolonej wody na ok. 2-3 min. Odcedzamy i przelewamy zimną wodą. Boczek kroimy w kostkę i smażymy na oleju. Po chwili dodajemy pora. Doprawiamy do smaku rozmarynem. Czekamy aż ostygnie.
- KROK 3 Do miski wbijamy dwa całe jaja, dwa żółtka i mieszamy trzepaczką. Dodajemy śmietanę i mleko. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem białym i gałką muszkatołową.
- Do masy przekładamy ostudzony boczek z porami. Dodajemy starty parmezan, zielone oliwki i mieszamy. Przelewamy masę do ciasta i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 190°C na 25 minut.