

Doradca Smaku VIII, Tarta z brokułami i pieczarkami, odc. 19



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	250 g
masło	140 g
sól	1/2 łyżeczki
woda	1/4 szklanki
fasola	sucha do obciążenia ciasta

Nadzienie

brokuł	400 g
pieczarki	7 sztuk średniej wielkości
oliwa	do smażenia
szynka	150 g
pomidorki koktajlowe	4-5 sztuk
śmietana 18 proc	250 ml
jajko	2 szt.

Zioła prowansalskie suszone Prymat

Gałka muskatołowa mielona Prymat

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz ziołowy mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do dużej miski wsypujemy mąkę, pokrojone zimne masło (niewielką ilość zostawiamy do wysmarowania tartownicy). Ugniatamy do momentu, aż składniki się połączą. Dosypujemy sól i dolewamy wodę. Wyrabiamy ciasto, formujemy z niego kulę. Owijamy ją folią spożywczą i wkładamy do lodówki na ok. 30 minut.
- KROK 2 Następnie ciasto wałkujemy. Wykładamy na posmarowaną pozostałym masłem, okrągłą formę do tarty o średnicy 26 cm.
- KROK 3 Na ciasto wykładamy folię aluminiową i wysypujemy fasolę. Pieczemy w temperaturze 185°C przez 10-15 minut.
- KROK 4 Pieczarki myjemy i kroimy na mniejsze kawałki. Szynkę kroimy w kostkę. Na patelni rozgrzewamy niewielką ilość oliwy i przekładamy pieczarki. Doprawiamy ziołami prowansalskimi i solą. Chwilę podsmażamy i dodajemy szynkę.
- KROK 5 W garnku gotujemy wodę, solimy i dodajemy podzielony na różyczki brokuł. Gotujemy chwilę, żeby brokuł się nie rozgotował. Następnie go odcedzamy.
- KROK 6 Do średniej wielkości miski wlewamy śmietanę, dodajemy jajka i mieszamy. Doprawiamy solą i gałką muszkatołową. Do masy dodajemy usmażone pieczarki z szynką. Doprawiamy pieprzem ziołowym.
- KROK 7 Na wcześniej podpieczony spód od tarty (po lekkim wystygnięciu) wykładamy masę z pieczarkami i szynką.
- KROK 8 Następnie układamy różyczki brokułu i pokrojone na pół pomidory koktajlowe. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez 30-35 minut.
- KROK 9 Smacznego!