

Tarta z grzybami leśnymi



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ugotowane borowiki	250 gram
ugotowane kurki	250 gram
ugotowane podgrzybki	250 gram
szalotka	3 sztuki
czosnek	3 ząbki
koperek	1/2 pęczka
natka pietruszki	1/2 pęczka
oliwa	3 łyżki
masło	1 łyżka
śmietana kremówka	1,5 szklanki
jajko	3
parmezan starty	5 łyżek
Sól czosnkowa jodowana Prymat	
tymianek	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	

Ciasto:

mąka	500 gram
jajko	2
masło	200 gram

śmietana 2 łyżki

woda zimna 3 łyżki

sól

Salatka:

rukola

pomidorki koktajlowe

orzeszki piniowe

Sos sałatkowy włoski z bazylią i oregano Prymat 1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać przez sito, dodać sól, posiekane masło, jajko i śmietaną, całość dokładnie zagniatą, stopniowo dodając wodę. Z ciasta uformować kulę, zawinąć w folię i schłodzić w lodówce. Grzyby podsmażyć na oliwie i maśle z czosnkiem i cebulą. Po 15 minutach dodać koperek i natkę, a następnie całość doprawić do smaku. Ciasto rozwałkować, przełożyć do nasmarowanych tłuszczem metalowych foremek do tart, ponakłuwać widelcem i piec przez ok. 15 minut w temperaturze 200°C. Na upieczone tarty nałożyć aromatyczne grzyby, zalać jajkiem połączonym ze śmietaną, parmezanem i gałką muszkatołową. Całość piec około 20-30 minut w temperaturze 200°C. Ciepłe tarty podawać z sałatką z rukoli, pomidorów koktajlowych i orzeszków pinii z sosem włoskim przygotowanym zgodnie z instrukcją umieszczoną na opakowaniu.