# 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** | |

**Sałatka:**

**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 śmietanę, całość dokładnie zagniatać, 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 200ºC. Na upieczone tarty nałożyć aromatyczne grzyby, zalać jajkiem połączonym ze śmietaną, parmezanem i gałką muszkatołową. Całość piec około 20-30 minut w temperaturze 200ºC. Ciepłe tarty podawać z sałatką z rukoli, pomidorów koktajlowych i orzeszków pinii z sosem włoskim przygotowanym zgodnie z instrukcją umieszczoną na opakowaniu.