

tarta z pieczonych buraków



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	200 g
masło	100 g
jajko	3 sztuki
buraki	4 sztuki
sól	
cynamon Prymat	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
śmietana	2 łyżki
feta	100 g
orzechy włoskie	1 garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- buraki obrać, pokroić w grubą kostkę,
- połączyć oliwą, przyprawić solą, pieprzem, gałką muskatołową i cynamonem, wymieszać,
- piec 20 minut w rozgrzanym do 180 stopni Celsjusza piekarniku,
- z mąki, masła, 1 jajka, szczypty soli zagnieść ciasto,
- uformować kulkę i włożyć na 1-2 godziny do lodówki, po tym czasie ciasto rozwałkować i wyłożyć nim blaszkę,
- wykleić ciastem też boki blaszki by powstał kołnierz, po nakłuwać ciasto widelcem i piec w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni Celsjusza przez 15 min,
- 2 jajka i śmietanę rozkłócić widelcem, dodać połowę pokruszonego sera i pieprz,
- Na tartę wyłożyć buraki, zalać masą jajeczną, posypać resztą sera i orzechami,
- Zapiekać w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni Celsjusza przez 15 minut.