
Tarta z krabami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1882 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

Ciasto:

150 g maki,

75 g masla,

1,5 łyżki zimnej wody,

1/2 łyżeczki soli,

olej do smarowania formy.

Nadzienie:

220 g miesa z krabow,

3 jaja,

150 ml gestej smietany,

1 łyżka siekanej natki pietruszki,

1 łyżeczka slodkiej mielonej papryki,

sol, pieprz,

3 plasterki cytryny,

1 galazka ozdobnej pietruszki do przybrania.

1. Make przesiac na stolnice, wymieszac z sola. Dodac zimne maslo, drobno posiekac ostrym nozem mieszajac jednoczesnie z maki. Dolac wode i szybko zagniesc ciasto. Uformowac z niego kule, przykryc, wstawic na 30 min do lodowki. Nastepnie ciasto rozwalkowac i wylozyc nim natluszczona forme do tarty o

srednicy 20 cm. Zapiec pod przykryciem (folia aluminiowa lub papier do pieczenia obciazone kilkoma ziarnami fasoli) w piecu ogrzanym do temp. 200żC

przez 10-12 min.

2. Jaja roztrzepac, polaczyc ze smietana i mlekiem. Doprawic do smaku papryka,

sola i pieprzem. Dodac łyżke siekanej natki pietruszki.

3. Na podstawie tarty wylozyc male kawalki miesa krabow, zalac je masa jajeczna,

a na niej ulozyc duze kawalki miesa krabow. Piec ok. 30 min w piekarniku

ogrzanym do temp. 200żC. Gotowa tarte ozdobic pokrojonymi plasterkami cytryny i galazka natki pietruszki umieszczonymi ozdobnie na srodku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 28.

From: apaczus@hotmail.pl (Radku's De Apaczu's)

