
Tarta z kurczakiem i papryka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4354 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

Ciasto:

200 g maki,

100 g masła,

3 łyżki zimnej wody,

1 łyżeczka soli,

olej do smarowania formy.

Nadzienie:

500 g pieczonego mięsa z kurczaka,

1 mała czerwona papryka,

1 mała zielona papryka,

120 g gęstej tłustej śmietany,

1 jajko,

1 cebula,

1 ząbek czosnku,

15 g masła,

1 łyżeczka koncentratu pomidorowego,

1 łyżka siekanej natki pietruszki,

1/2 łyżeczki suszonego tymianku,

sol, pieprz.

1. Mąkę przesiać na stolnicę, wymieszać z solą. Dodać zimne masło, drobno posiekać ostrym nożem mieszając jednocześnie z mąką. Dodać wodę i szybko zagnieść ciasto. Uformować z niego kule, przykryć, wstawić na 30 min do lodówki. Następnie ciasto rozwałkować i wyłożyć nim natłuszczoną formę do tarty o

średnicy 20 cm. Zapiec pod przykryciem (folia aluminiowa lub papier do pieczenia obciążone kilkoma ziarnami fasoli) w piecu ogrzanym do temp. 200°C

przez 10-12 min.

2. Mięso z kurczaka pokroić. Cebulę obrać, pokroić na talarki. Paprykę umyć, osuszyć, usunąć gniazda nasienne, resztę pokroić w krawki. Na masle zeszklić cebulę i zmiądzony czosnek, dodać mięso z kurczaka, zrumienić, dodać krawki papryki, koncentrat pomidorowy i smażyć 1 min. Schłodzić.

3. Jajko rozbić ze śmietaną, wymieszać z pietruszką i tymiankiem. Dodać sol i

pieprz do smaku. Wymieszać z masą z kurczaka i papryki. Włożyć na zapieczony
spód tarty. Piec 30 min w piekarniku ogrzanym do temp. 200°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 30.

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