
Tarta z kurczakiem i papryka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4411 razy.

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

Ciasto:

200 g maki,

100 g masla,

3 lyzki zimnej wody,

1 lyzeczka soli,

olej do smarowania formy.

Nadzienie:

500 g pieczonego miesa z kurczaka,

1 mala czerwona papryka,

1 mala zielona papryka,

120 g gestejej tlustej smietany,

1 jajo,

1 cebula,

1 zabek czosnku,

15 g masla,

1 lyzeczka koncentratu pomidorowego,

1 lyzka siekanej natki pietruszki,

1/2 lyzeczki suszonego tymianku,

sol, pieprz.

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. 200°C

przez 10-12 min.

2. Mieso z kurczaka pokroic. Cebule obrac, pokroic na talarki. Papryke umyc, osuszyc, usunac gniazda nasienne, reszte pokroic w krazki. Na masle zeszklic cebule i zmiazdzony czosnek, dodac mieso z kurczaka, zrumienic, dodac krazki papryki, koncentrat pomidorowy i smazyc 1 min. Schlodzic.

3. Jajo rozbic ze smietana, wymieszac z pietruszka i tymiankiem. Dodac 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)