
Tarta z kurzetkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1944 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

200 g maki,

125 g masła,

3 łyżki zimnej wody,

1 łyżeczka soli,

olej do smarowania formy.

Nadzienie:

350 g kurzetek (małe cukinie),

125 g utartego sera żółtego,

2 cebule,

1 jajko,

15 g masła,

1 ząbek czosnku,

100 ml mleka,

1 łyżka oliwy,

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. Odlozyc 50 g ciasta, reszte rozwalkowac i wylozyc nim natluszczona forme

do tarty o srednicy 24 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. Czosnek zmiadzyc, cebule obrac, drobno posiekac. Cebule i czosnek zeszklic

na masle wymieszanym z oliwa. Dodac umyte i pokrojone w plastry kurzetki.

Dusic na malym ogniu 5-6 min.

3. Jajko rozbic z mlekiem. Dodac 50 g żółtego sera oraz sol i pieprz do smaku.

4. Na podpieczony spod tarty wylozyc mase serowo-jajeczna, posypac reszta sera.

Z odlozonej czesci ciasta zrobic waleczki, ulozyc z nich kratke na powierzchni tarty. Piec ok. 30 min w piekarniku ogrzanym do temp. 200°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 32.

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