
Tarta z ...

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3044 razy.

Hej, ciasto najzwyczajniejsze w świecie - kruche.

Przepis znajdziesz w każdej książce kucharskiej, więc nie podaje. Czasem można zrobić tartę z ciasta francuskiego, ale to bardziej pracochłonne. Oryginalna robi się na spodzie z ciasta kruchego. Jak już zrobisz ciasto i ochłodzisz w lodowce, to rozwałkuj i powoli przenieś za pomocą wałka do formy okrągłej, wielkości trochę mniejszej niż tortownica. Formy nie trzeba natłuszczać, gdyż ciasto jest dostatecznie tłuste. Teraz robi się farsz: jak zwykle wszelkie odmiany dozwolone, w zależności od wyobraźni.

1. Farsz z boczkiem:

Boczek pokrojony na plasterki, a następnie w drobne kostki obsmażyć na patelni w małej ilości oleju, dodać 1 cebulę pokrojoną w kostkę, kilka pieczarek (można się obejść bez nich) pokrojonych w grubą kostkę, smażyć dopóki boczek się ładnie nie zrumieni.

2. Farsz ze szpinakiem:

Cebulka, szpinak, przesmażyć podobnie jak powyżej. Można dodać pomidora.

3. Farsz z szynką:

Szynka lub resztki wedlin, pieczarki, cebula, papryka, pomidor, co kto lubi, jak powyżej.

Gotowy farsz studzimy, a następnie przekładamy do formy z ciastem.

Teraz robimy zalewę: 4 jajka roztrzepać z 2 łyżkami śmietany (zamiast śmietany może być jogurt, mleko nie bo zbyt płynne), dodać sól, pieprz, zalać tymże farsz. Na wierzchu rzucić 2 garści startego żółtego sera.

Całość można posypać bazylią, majerankiem lub rozmarynem. Piec ok. 30-45 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C.

Smacznego!

From: Eva Maciasz evam@martlet.1lan.mcgill.ca