

TARTA Z WARZYWAMI

tortownica o śr. 22-24cm

Składniki:

kruche ciasto

- 200g mąki pszennej
- 100g zimnego masła, posiekanego
- jajko
- łyżka jogurtu/śmietany
- szczypta soli

masa jajeczna

- 3 jajka
- duży kubek (ok 300g) śmietany 12/18% lub jogurtu naturalnego
- ulubione przyprawy (ja dałam pieprz, zioła prowansalskie i curry, odrobinę soli)

dodatki – możecie użyć do środka czego tylko chcecie (i co zalega Wam w lodówce), u nas dzisiaj ugotowane warzywa – dyni, brukselka i brokuł. Fajnymi propozycjami jest też:

- dynia, szpinak, suszone pomidory, feta
- kurczak, pieczarki
- buraki, kozi ser
- kurczak, brokuły, ser pleśniowy (niebieski)

Przygotowanie:

Wszystkie składniki szybko zagniatamy w gładką, elastyczną kulę, zawijamy folią i wstawiamy do lodówki na 30min. Po tym czasie rozwałkowujemy, wyklejamy ciastem tortownicę (na spód położyłam papier do pieczenia a boki posmarowałam masłem), nakłuwamy ciasto widelcem, przykrywamy drugą warstwą papieru do pieczenia i posypujemy surową fasolą/grochem (z braku powyższych użyłam ziaren pszenicy), żeby podczas pieczenia ciasto nie urosło.

Ciasto wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 190°C (dół). Pieczemy 15min, po czym ściągamy papierem z fasolą i pieczemy jeszcze 5min.

Przygotowujemy masę jajeczną do zalania tarty: jajka roztrzepujemy trzepaczką i łączymy z pozostałymi składnikami.

Na upieczony spód kładziemy dodatki, zalewamy całość masą jajeczną i wkładamy to piekarnika (te same ustawienia) na 20min. Po upieczeniu zostawiamy na chwilę w piekarniku.

