Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni (4246)

Tarta porowa

Pyszna!

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☑ idealne dla dzieci

☑ dla alergików

Składniki:

- masło klarowane, 1 łyżecz.
- mąka pszenna, 24 dag
- masło, 16 dag
- śmietana 36%, 100 ml
- jajka, 2 szt.
- por, 1 szt.
- ser żółty, 50 g
- gałka muszkatołowa, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Robimy ciasto: mąkę siekamy z masłem i szczyptą soli, zagniatamy rękami, dodajemy 1 żółtko i 2 łyżki śmietany, dobrze zagniatamy, owijamy folią i wstawiamy na 30 min do lodówki. Pora dokładnie myjemy kroimy na cztery części i w drobne plasterki. Podsmażamy na maśle ok. 10 min - nie może zbrązowieć. Doprawiamy solą, pieprzem i muszkatołową. Śmietanę dokładnie mieszamy z pozostałym jajkiem i białkiem, dorzucamy rozgnieciony czosnek. Ser ścieramy na tarce. Wyjmujemy ciasto, rozwałkowujemy, przerzucamy do formy, dziurkujemy widelcem. Zapiekamy na biało 10 min. w temp. 220 stopni C. Na biało czyli kładziemy na ciasto pergamin i wsypujemy fasolę żeby spód nie podniósł nam sięw czasie pieczenia. Po 10 min. zdejmujemy pergamin z fasolą i zapiekamy jeszcze 10 min. Wyjmujemy z pieca zalewamy śmietaną z jajkami, wrzucamy pora - rozprowadzamy równomiernie po całości i zasypujemy tartym serem. Pieczemy 30 min w temp. 180 stopni C. Smacznego.