



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Tarta z grzybami

Bardzo wykwintna .

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- gałka muszkatołowa, 2 szczypta
- pieprz czarny, 1 łyżecz.
- sól, 1 łyżecz.
- cebula, 1 szt.
- masło, 3 łyżk.
- bułka tarta , 2 łyżk.
- natka pietruszki, 1 szt.
- kurka, 60 dag
- żółtka, 1 szt.
- jajka, 2 szt.
- mąka , 2.5 szkl.

Sposób przygotowania:

1 . Z mąki m jajka , soli i szklanki zimnej wody zagnieć ciasto . Na maśle podsmaż cebulę i kurki . Dodaj bułkę tartą ,wbij jajko i przypraw .2 . Częścią ciasta wylep formę , nałóż farsz , pokryj resztą ciasta , posmaruj żółtkiem . Piecz około 40 minut w temperaturze 190 stopni C .

