Tekst i zdjęcie: **badziobad** - Młodszy Kucharz (286)

Tarta z porem i pieczarkami

smacznie i zdrowo

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Trudne

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mąka , 200 g
- masło, 120 g
- zimna woda, 30 ml
- sól, 2 szczypta
- cukier, 0.5 łyżecz.
- por, 3 szt.
- pieczarka, 300 g
- mielony pieprz, 0 szczypta
- mleko, 350 ml
- tarty ser, 200 g
- żółtka, 2 szt.
- natka pietruszki, 2 łyżk.
- gałka muszkatołowa mielona, 0 szczypta

Sposób przygotowania:

Na początek podam podział składników na poszczególne fazy produkcji, gdyż nie ma możliwości rozbicia proporcji na różne fazy: ------ Ciasto: 200 g mąki; 120g masła; zimna woda (ok. 30 ml); 2 szczypty soli; ½ łyżeczki cukru ------ Farsz: 3 większe pory; 300 g pieczarek; 2 łyżki masła; sól; pieprz ------ Sos: 2 łyżki masła; 2 łyżki mąki; 350 ml mleka; 200 gr tartego żółtego sera; 2 żółtka; 2 łyżki natki pietruszki; sól; pieprz; gałka muszkatołowa ------ Mąkę łączymy z solą i cukrem. Dodajemy zimne masło i łączymy tak długo rozdrabniając palcami aż uzyskamy bardzo drobną kruszonkę. ------ Dodajemy zimną wodę i formujemy ciasto. Wkładamy do lodówki na co najmniej 30 min. ------ Ciasto wałkujemy i wykładamy nim formę do tarty (średnica około 30 cm). ------ Nakłuwamy widelcem i podpiekamy w temperaturze 200 stopni pilnując, by ciasto zbytnio się nie zrumieniło. (proponuję środek tarty wyłożyć papierem do pieczenia i wysypać na niego np. fasolę, aby powstrzymać środek ciasta od rośnięcia)------ Na podpieczony spód wykładamy farsz. Pory kroimy (nie zbyt grubo – ok. 2-3 mm). Zalewamy je w misce wrzątkiem i odcedzamy po ok. 2 minutach. ------ Pieczarki drobno kroimy i podsmażamy na maśle. Kiedy woda odparuje dodajemy pory i dusimy do miękkości. Solimy i pieprzymy do smaku. ------ Farsz wykładamy na ciasto.------ Całość polewamy sosem. W garnku topimy masło i dodajemy mąkę. Kiedy składniki się połączą zalewamy je mlekiem i doprowadzamy do wrzenia cały czas mieszając. Doprawiamy solą, pieprzem i sporą szczyptą gałki. ------ Kiedy sos trochę przestygnie dodajemy utarty ser, pietruszkę i żółtka. Dokładnie mieszamy i zalewamy tartę. ------Pieczemy w 200 stopniach ok. 30min (aż góra zetnie się i odrobinkę przyrumieni). ----- przepis pochodzi z blogu

www.gotowaniecieszy.blox.pl