



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 muskatołowa, 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 muskatołową. Śmietanę dokładnie mieszamy z pozostałym jajkiem i białkiem, dorzucamy rozgnieciony czosnek. Ser ścieramy na tarce. Wyjmujemy ciasto, rozwałkowujemy, przierzucamy 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 się w 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.

