

Tarta z dynią i grzybami leśnymi



Składniki

Ciasto na tartę:

1 szklanka - mąki

125 g - zimnego masła

1/2 łyżeczka - soli

50 ml - zimnej wody

Farsz do tarty:

50 dkg - dyni

30 dkg - grzybów leśnych
(podgrzybki i prawdziwki)

mały por

250 ml - bardzo gęstego
jogurtu

250 ml - śmietany 18%

jaja

przyprawy (sól, pieprz
świeżo mielony, gałązka
rozmarynu, dwie gałązki
pietruszki)

Opis wykonania

Tarta z farszem z dyni, leśnych grzybów i pora. Dania wegetariańskie potrafią zaskoczyć nie tylko smakiem, ale i pięknym wyglądem :)

Ciasto zagnieć i włóż na pół godziny do lodówki. Wszystkie składniki tarty przygotuj oddzielnie. Dynię pokrój w kostkę (ok. 1 cm), posól, popieprz, dopraw rozmarynem, skrop oliwą i piecz w piekarniku pół godziny. Grzyby leśne duś, dodając posiekaną pietruszkę, sól i pieprz.

Pora poszatkuje i zeszklij na maśle. Wszystkie składniki ułóż na tarcie, która została wcześniej podpieczona przez 10 minut w temp. 180°C – por i naprzemiennie dynię z grzybami. Całość zalej masą z jogurtu, śmietany i jajek, która po upieczeniu będzie delikatną pianką, kryjącą jesienne smaki.

Piecz pół godziny w temp. 180°C, w piekarniku z termoobiegiem. Podawaj na liściach roszponki i rukoli.