

Tarta z botwinką



Składniki

Mąka pełnoziarnista
mąka pszenna
żółtko
masło
woda
sól
proszek do pieczenia
papryka ostra i zioła
prowansalskie
śmietana kremówka
jogurt naturalny
ser żółty
jajko
botwinka
czosnek
szczypiorek
sól i pieprz

Opis wykonania

Ciekawy sposób na wykorzystanie botwinki. Tarta z jej dodatkiem jest pyszna zarówno na ciepło, jak i na zimno :)

Mąki połączyć, wymieszać z solą, proszkiem i przyprawami. Dodać żółtko i masło, zagnieść jednolite ciasto, dolewając wodę. Uformować z ciasta dysk i wstawić do lodówki na ok. pół godziny. Schłodzone ciasto rozwałkować. Wyłożyć nim dno i boki formy na tartę o śr. 26 cm. Nakłuć widelcem w kilku miejscach i wstawić do piekarnika rozgrzanego do 190 stopni na około 10 minut. W tym czasie przygotować nadzienie. Botwinę bardzo dokładnie umyć i osuszyć. Drobno pokroić zarówno liście, jak i buraczki. W misce zmiksować jajka, jogurt i śmietankę. Dodać starty żółty ser i wymieszać. Wrzucić pokrojoną botwinę i posiekany szczypiorek. Doprawić solą, pieprzem, czosnkiem przeciśniętym przez praskę i wymieszać. Na podpieczony spód wylać nadzienie. Wstawić do piekarnika i piec przez około 25 minut, aż masa się zetnie.