

Tarta z botwina i serem feta



Składniki

200 g - mąka pszenna
100 g - masło
1 szt. - żółtko
3-4 łyżka - woda
1 szczypta - sól
botwina*
ser feta**
200 ml - śmietana 18%
3 szt. - jajka "zerówki"
lub "jedyńki"
pieprz
tymianek

Opis wykonania

Pyszna i prosta tarta z botwiną i z fetą. Dobra zarówno na ciepło, jak i na zimno. Idealna dla niezapowiedzianych gości.

1. Botwinę dokładnie myjemy i suszymy.
2. Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy pokrojone w kostkę masło, żółtko, wodę, sól. Szybko zagniatamy gładkie ciasto, zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na ok. 30 min.
3. Botwinę drobno siekamy. Jajka mieszamy razem ze śmietaną, solą i pieprzem. Ser kroimy w kostkę.
4. Formę do tarty wyklejamy ciastem (możemy też wyłożyć papierem do pieczenia), i podpiekamy w nagrzanym do 180 stopni piekarniku przez około 15 – 20 minut (do lekkiego zrumienienia). Po tym czasie, na podpieczony spód układamy botwinę, ser i całość zalewamy masą jajeczną i posypujemy tymiankiem. Pieczemy przez około 30 minut w temperaturze. 180°C. Smacznego.

* Gdy skończy się czas na botwinę tartę przygotowuję ze szpinakiem (można go dodatkowo podsmażyć na 2 łyżkach oliwy z dodatkiem czosnku) a do masy jajecznej dodać gałkę muszkatołową. Można także wykorzystać zielone szparagi.

** Zazwyczaj robię z serem feta, ale tarta jest równie smaczna gdy dodamy tofu, mozzarellę (wówczas masę jajeczno – śmietanową proponuję dodatkowo posolić).