

Tarta tatin z botwinką



Składniki

pęczek botwinki
mała cebula
papryczka chili
1 garść - świeży tymianek
3 łyżka - syrop klonowy
1 łyżka - ocet balsamiczny
płat ciasta francuskiego
2 szczypta - sól, pieprz
3 łyżka - oliwa
4 łyżka - śmietana lub jogurt

Opis wykonania

Efektowna i prosta tarta na bazie sezonowego produktu, jakim jest botwinka.

Tartę najlepiej przygotowywać na patelni z rączką odporną na wysokie temperatury. Piekarnik nagrzać do 180 st. C.

Botwinę umyć i osuszyć. Buraczki obrać i drobno pokroić. Gałązki i liście również osobno pokroić. Cebulę obrać i posiekać. Na patelni rozgrzać niewielką ilość oliwy i wrzucić buraczki. Chwilę smażyć na niewielkim ogniu. Po ok 10 minutach dodać cebulę, chili, tymianek, wymieszać i chwilę smażyć, aż cebula się zeszkli.

Następnie dodać ocet, syrop klonowy i gałązki botwiny, wymieszać. Na koniec dodać liście, wymieszać i chwilę poddusić, aż nieco ściemnieją.

Zestawić patelnię z ognia, przykryć farsz ciastem francuskim, delikatnie zawijając jego brzegi pod spód (uważając by się przy tym nie oparzyć). Na środku ciasta zrobić nożem niewielki otwór, przez który będzie uciekać para wodna. Przygotowaną tartę wstawić do piekarnika na ok 15-20 minut - ciasto powinno się zrumienić. Wyjąć z piekarnika i odwrócić, pomagając sobie talerzem. Jeść z kleksem śmietany lub jogurtu. Smacznego!