

Tarta z kurkami i bobem



Składniki

200 g - mąka
60 g - masło
4 szt. - jajko
7 g - suszone drożdże
1 łyżeczka - sól
150 g - śmietana kwaśna
18%
200 g - kurki
200 g - bób
1 szt. - cebula
80 g - masło
3 szczypta - pieprz
1 łyżeczka - rozmaryn
100 g - ser pleśniowy

Opis wykonania

W mojej kuchni królują produkty sezonowe, a właśnie na straganach pojawiły się kurki i bób. Ta para gości dziś w tarcie na cieście krucho drożdżowym.

Ciasto na okrągłą tortownicę o średnicy ok. 20 cm

Mąkę przesiać do miski, dodać roztopione masło 60 g, 1 jajko, sól, drożdże. Wyrobić ciasto, dodając 5 - 6 łyżek ciepłej wody. Ciasto wygniatać przez 15 minut (mieszadłem miksera - 10 minut). Rozwałkować na placek większy niż średnica torownicy, wyłożyć nim dno i boki formy. Wstawić do lodówki na czas przygotowywania nadzienia.

Nadzienie:

Bób ugotować w wodzie z solą., obrać ze skórki. Cebulę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na maśle. Kurki oczyścić i dusić z cebulą ok 10 min, do odparowania płynu. 3 jajka zmiksować, dodając śmietanę. Piekarnik nagrzać do tem. 200 stopni. Tortownicę z ciastem włożyć do piekarnika na ok. 3 min. następnie wyłożyć podsmażone kurki i ugotowany bób. Posypać serem pokrojonym w kostkę, rozmarynem, doprawić solą i pieprzem. Zalać jajkami ze śmietaną. Brzegi ciasta posmarować jajkiem roztrzepanym. Piec w temperaturze 200 stopni ok. 15 min, następnie zmniejszyć temperaturę do 170 stopni i kontynuować pieczenie ok. 15- 20 minut.