

Tarta wysiłku warta

To znakomite danie z francuskim rodowodem ma kilka zalet – może być wykwintną przystawką, lekkim daniem głównym albo atrakcyjnym deserem. Jada się je na słodko i słono, serwuje gorące lub po wystudzeniu. Wszystko zależy od rodzaju nadzienia.

Klasyczne tarty składają się z krążka ciasta (kruche- go, francuskiego, piaskowego, biszkoptowego, rzadziej drożdżowego), który zapieka się z różnymi nadzieniami. Krążki powinny mieć nieco wyżej wymodelowany brzeg, by nadzienie nie spływało z ciasta. Farsze mogą być warzyw- ne, mięsne, warzywno-mięsne, serowe, owocowe. Bardzo popularne są wytrawne tarty z mięsem i szpinakiem, z por- rem i boczkiem, szynką oraz cebulą, zalane masą jajecz- no-śmietanową, która tworzy na wierzchu miękką skórkę lub posypane startym żółtym serem.



Tarta z mięsem mielonym, papryką i kolendrą

Składniki:

ciasto: 2,5 szklanki mąki, 1 kostki masła, całe jajko + żółtko, 2 łyżki śmietany, sól morską, szczypta sproszkowanej gałki muszkatołowej, 3/4 szklanki startego ostrego sera

nałożenie: 60 dag mielonego mięsa wieprzowego, pokrojona w drobną kostkę duża czerwona papryka, jajko, 3 łyżki bułki tartej, po 1 łyżeczce przecieru pomidorowego, musztardy Dijon i majonezu, 3 łyżeczki rozartej w moździerzu kolendry, sól, 2 łyżki posiekanej natki pietruszki, świeżo zmielony pieprz i oregano do posypania z wierzchu

- Przesianą mąkę siekamy z masłem, do czasu, aż masło będzie w małych kawałkach. Dodajemy 1 całe jajko i 1 żółtko, śmietanę, sól i szczyptę gałki muszkatołowej i bardzo szybko zagniatamy gładkie ciasto. Z ciasta formujemy kulę, owijamy w folię i wkładamy do lodówki na 30 minut.

- Z wychłodzonego ciasta odcinamy małą część i pozostawiamy do starcia na wierzch. Resztą wylepiamy spód oraz brzegi formy. Ciasto w kilku miejscach nakłuwamy widelcem. Aby powierzchnia po upieczeniu była idealnie równa możemy rozłożyć na cieście papier pergaminowy i nasypać nasion fasoli lub grochu. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C na 10 minut, pieczemy do lekkiego zrumienienia.
- W tym czasie przyrządzamy nałożenie: składniki farszu łączymy, dokładnie mieszamy. Masę wykładamy na podpieczony spód, na tarce o dużych oczkach ściaramy pozostawione ciasto, aby cienką warstwą przykryło farsz. Po wierzchu posypujemy startym żółtym serem. Ponownie wstawiamy do piekarnika, pieczemy około 45 minut w temperaturze 200°C.
- Po wyjęciu posypujemy tartę oregano i świeżo zmielonym pieprzem.

Szybka tarta z salami

Składniki:

ciasto: 20 dag mąki, całe jajko + żółtko, 15 dag masła, sól, szczypta sproszkowanego imbiru

nałożenie: 15 dag salami, 2 pomidory, cebula, 10 oliwek, nieduża papryka, 2 jajka, kubek jogurtu greckiego, 15 dag startego żółtego sera

- Przyrządzamy ciasto i wypiekamy spód postępując jak w poprzednim przepisie. Salami kroimy w paski, sparzone i obrane ze skórki pomidory oraz cebulę w plasterki, paprykę w paseczki, osączone oliwki dzielimy na połówki.
- Na gorącym cieście układamy warstwami salami, cebulę, oliwki, paprykę i pomidory. Zalewamy roztrzepanymi i wymieszanymi z jogurtem jajkami. Po wierzchu posypujemy startym serem. Wstawiamy do piekarnika, zapiekamy w temperaturze 180°C przez około 14–20 minut.
- Jest gotowa, gdy brzegi są lekko brązowe, a nadzienie całkowicie ścięte.

Romana Chojnacka

Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu