



TARTA Z BOTWINKĄ



45 MINUT



8 PORCJI

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI:

- 1 pęczek botwiny z buraczkami
- ½ opakowania sera feta
- 5 łyżek posiekanego koperku
- 2 jaja Kotliny Natury
- 150 ml śmietany 36%
- 2 łyżki masła
- 2 ząbki czosnku
- sól i pieprz do smaku

CIASTO:

- 200 g mąki pszennej
- 100 g masła
- 1 łyżeczka soli
- 2 żółtka z jaj Kotliny Natury
- 3 łyżki wody
- Forma o średnicy 26-28 cm

PRZYGOTOWANIE



1. Rozgrzej piekarnik do 190 st C. Połącz wszystkie składniki na ciasto – wodę dodajemy na końcu, stopniowo. Ciasta nie należy zagniatą zbyt długo, bo będzie twarde. Uformuj kulę i chłódź w lodówce przez 30 minut. Następnie rozwałkuj lub wylep ciastem formę do tart o średnicy 26-28 cm. Ciasto w formie nakłuj widelcem i piecz 15 minut.
2. Rozpuść dwie łyżki masła na patelni. Podsmaż posiekany czosnek. Następnie dodaj pokrojone na plastry lub połówki buraczki. Smaż, dopóki odrobinę nie zmiękną i zdejmij je z patelni.
3. Wyłóż spód tarty buraczkami, liśćmi botwiny (jeśli są duże, możesz je pokroić) oraz pokruszonym serem feta.
4. W miseczce rozmieszaj dwa jaja ze śmietanką. Całość dopraw solą i pieprzem. Następnie, wlej masę na spód tarty. Wstaw tartę do piekarnika i piecz ok. 30 minut, aż wierzch się zarumieni. Dopraw do smaku.

KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLÓGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL