

Rubinowa tarta

Autor: **KORAL**Przepisów: **832** Ocena: **17037**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Ciasto : mąka pszenna 200 g
- Drożdże 12 g
- Olej rzepakowy 3 łyżki
- mleko 80-90 ml
- czosnek niedźwiedzi 1 łyżka, sól
- Rubinowe nadzienie: ugotowane buraki 220 g
- czerwona cebula 160 g
- 1 duży ząbek czosnku
- ocet balsamiczny 1 łyżka
- na sos ; śmietana 18 % 200 ml, 1 jajko
- tymianek 1 łyżka, sól, pieprz
- serek kozi 70 g

Sposób przygotowania:

- 1 Buraki zetrzeć na dużych oczkach tarki, cebulę pokroić w plasterki. Cebulę udusić na 1 łyżce oleju, doprawić solą, pieprzem, tymiankiem, połączyć octem balsamicznym. Dodać starte buraki, posiekany ząbek czosnku, chwilę dusić, przestudzić. Ciasto. Do mąki dodać pokruszone drożdże , czosnek niedźwiedzi, letnie mleko, olej, sól i zagnieść elastyczne ciasto. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Okrągłą 10 cm blaszkę nasmarować margaryną. Ciasto rozwałkować i wyłożyć nim spód i boki blaszki, podpiec w 180 C około 15 minut. Mi trochę zostało więc zrobiłam ozdobne wzorki. Na podpieczone ciasto szybko przekładamy nadzienie, kozi serek i wzorki z ciasta. Wszystko ponownie wstawiamy do piekarnika i pieczemy jeszcze około 25-30 minut.

Twoje notatki do przepisu: