

Tarta z grzybami i estragonem



Autor: **Kobieta_i_zycie**
Przepisów: **1313** Ocena: **11049**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 20 dag mąki
- 10 dag masła
- jajko
- 1/3 łyżeczki soli
- kilka leśnych grzybów
- ew. pieczarek
- ząbek czosnku
- 2 łyżki posiekanych listków estragonu
- 1/2 szklanki rozdrobnionej mozzarelli
- 2 jajka
- 1/2 szklanki gęstej śmietany
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 ok. 45 minut • Porcja 150 kcal • Koszt porcji ok. 2 zł • Przepis na 6 porcji
- 2 Mąkę przesiej do miski i połącz z zimnym masłem (startym na tarce z grubymi otworami). Dodaj jajko, wsyp sól i szybko zagnieć gładkie, elastyczne ciasto. Gdyby trudno się sklejało, dolej łyżkę zimnej wody. Ciasto owiń w folię i wstaw do lodówki do schłodzenia.
- 3 Przepuszczony przez praskę czosnek zeszklij na maśle, dodaj grzyby pokrojone w plasterki i smaż do odparowania płynu.
- 4 Ciasto rozwałkuj i delikatnie przenieś do natłuszczonych i wysypanych mąką foremek – całe boki powinny być wyłożone ciastem. Ponakłuj ciasto widelcem. Podpiecz w 180°C na jasnożółto.
- 5 Jajka roztrzep, wymieszaj ze śmietaną, mozzarellą i estragonem. Dopraw do smaku. Wylej na podpieczone ciasto, wyłóż grzyby. Piecz około 20 minut.

Źródło: Kobieta i życie

Twoje notatki do przepisu: