

Tarta z mielonym mięsem



Autor: **Twoje Imperium**
Przepisów: **1332** Ocena: **11267**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 25 dag mąki
- 15 dag masła
- 1 żółtko
- 50 dag mielonego mięsa drobiowego
- 1 cebula
- 4 łyżki oleju
- 1 jajko
- garść liści świeżego szpinaku
- 1 duży oscypek
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Zagnieść kruche ciasto z mąki, żółtka, masła, dodać sól i łyżkę wody. Uformować kulę, owinać folią aluminiową i odłożyć do lodówki na 30 min. Po tym czasie ciastem wylepić dno i boki małej tortownicy, posmarowanej łyżką oleju. Ponakłuwać widelcem. Podpiekać na złoto przez 15 min w temp. 190°C.
- 2 Cebulę drobno posiekać, zeszklić na oleju. Dodać mięso, przesmażyć, przykryć, dusić 20 min. Doprawić solą i pieprzem. Przystudzić, wymieszać z surowym jajkiem.
- 3 Farsz wyłożyć na podpieczony spód. Posypać pokrojonym w kostkę oscypkiem i liśćmi szpinaku.
- 4 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C na 30 min. Najlepsze na gorąco, ale na zimno też dobre.
- 5 Aby ciasto nie wybrzuszyło się podczas podpiekania, przykryj je papierem do pieczenia i przysyp suchą fasolą. Potem usuń ją wraz z papierem.
- 6 ok. 55 minut plus chłodzenie

Źródło: Twoje Imperium

Twoje notatki do przepisu: