

# Tarta na słonno

Tarta z nadzieniem na słonno z dodatkiem brokuł i szynki

ok. 16 porcji



średni

40 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

250 g mąki  
0,25 łyżeczki Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera  
130 g masła  
1 łyżka oleju  
0,5 łyżeczki soli  
0,25 szkl. wody

### Nadzienie:

400 g brokułów świeżych (same różyczki)  
250 g pieczarek  
150 g szynki  
250 ml śmietany 18% tł.  
2 szt. jajek  
1 szczypta soli  
1 szczypta pieprzu  
1 szczypta gałki muszkatołowej

## 1 Sposób przygotowania:

Mąkę przesiej razem z proszkiem. Dodaj zimne masło, sól, olej i posiekaj nożem do uzyskania drobnej kruszonki. Dolej wodę i zagnieć całość na gładkie ciasto. Zawiń w folię i włóż do lodówki na ok. 30 minut, aby się schłodziło.

## 2 Nadzienie:

Brokuły podziel na małe kawałki, wsyp do miski i zalej wrzącą wodą. Pieczarki oczyść, pokrój na plasterki i podduś na oleju, a kiedy sok odparuje, wsyp szynkę i chwilę razem podsmaż. Brokuły wylej na sito do odsączenia.

## 3 Pieczenie:

Formę do tarty o śr. 26 cm wysmaruj masłem. Ciasto rozwałkuj i wyłóż nim formę, a następnie nakłuj widelcem i przykryj papierem do pieczenia, na który wysyp suchą fasolę. Wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 200 °C**

**Czas pieczenia: 15 min.**



- 4 Po tym czasie zdejmij papier z fasolą i kontynuuj pieczenie.

**Piekarnik elektryczny: 200 °C**  
**Czas pieczenia: 10 min.**

Upieczone ciasto wyjmij z piekarnika.

- 5 **Nadzienie:**

Pieczarki z szynką dopraw solą i pieprzem, podobnie jak brokuły. Farsz nałóż na ciasto i wyrównaj łyżką. Śmietanę wymieszaj z jajkami, solą, pieprzem, gałką muskatołową i zalej farsz.

- 6 **Pieczenie:**

Całość wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 200 °C**  
**Czas pieczenia: ok. 30 - 35 min.**

