

Tarta z kurczakiem, cukinią i koperkiem

Czas wykonania: 1 h 30 min **Ilość porcji:** 6-8 kawałków

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 150 g masła (zimnego)
- 1 jajko
- 1 łyżka mleka
- 1 łyżeczka soli

Dodatki:

- 200 g cukinii
- 300 g fileta z kurczaka
- 2 łyżka olej rzepakowy
- przyprawa do kurczaka
- 1 łyżeczka soli

Sos:

- 200 ml śmietanki 18%
- 2 jajka
- pęczek koperku
- skórka z limonki
- sól
- pieprz



Przygotowanie:

Ciasto:

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać do niej łyżeczkę soli, masło i wszystko posiekać. Wbić jajko, wlać łyżkę mleka i zagnieść na gładkie ciasto. Następnie rozwałkować, wyłożyć na blachę do tarty i nakłuć spód widelcem. Tak przygotowane ciasto odstawić do lodówki na minimum 20 minut.

Następnie fileta pokroić w małą kosteczkę, obsypać 2 łyżeczkami przyprawy do kurczaka i usmażyć na łyżce oleju.

Pokroić cukinię i podsmażyć na oleju.

Sos:

Wymieszać wszystkie składniki na sos, doprawić solą i pieprzem.

Wyjąć tartę z lodówki, wyłożyć na nią kurczaka i cukinię, a następnie zalać wszystko sosem.

Piec 45 minut w 190 stopniach.