

Kolorowa, mięsna tarta

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

Składniki:

Ciasto:

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

Nadzienie:

- 250 g fileta z indyka
- 1 mały por
- 100 g surowej szynki np. parmeńskiej
- 1 mała cebula lub 2 cebulki szalotki
- 1 papryka czerwona (200 g)
- ½ łyżeczki papryki słodkiej
- ½ łyżeczki ziół prowansalskich
- ½ łyżeczki curry
- 3 łyżki oliwy z oliwek

Masa:

- 200 g śmietany 18% (mały kubek)
- 2 jajka
- szczyptorek z cebuli szalotki
- 1 łyżeczka soli
- szczypta pieprzu
- odrobina masła

Dodatkowo:

- 70 g tartego sera mozzarella
- 1 łyżka szczypiorku



Przygotowanie:

Ciasto:

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać do niej łyżeczkę soli oraz 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 nakryć papierem do pieczenia i wysypać obciążniki (u mnie są nimi fasola czerwona, lub groch) i piec przez 20 minut w 180 stopniach.

Następnie fileta pokroić w niewielką kostkę, obsypać przyprawami (papryką i curry), wymieszać z 3 łyżkami oliwy i usmażyć na rozgrzanej patelni. Przełożyć do oddzielnej miseczki.

Na tą samą patelnię wrzucić paprykę (pokrojoną w krótkie paski) oraz pokrojonego w prążki pora i cebulę. Podsmażyc 5 – 10 minut, aby warzywa zmiękły.

Sos:

Wymieszać wszystkie składniki na sos, doprawić solą i pieprzem.

Gdy tarta się lekko zarumieni ściągnąć papier i ułożyć plastry surowej szynki, następnie mięso z cebulą i podsmażone warzywa. Całość zalać sosem, posypać startym serem i piec kolejne 20 minut w 180 stopniach.

Gdy masa się zetnie, należy przełączyć piekarnik na funkcję grzania od góry i zarumienić ser. Gotową tartę posypać szczypiorkiem.