

Tarta z warzywami na kruchym spodzie



Składniki

- 250 g mąki wrocławskiej
- 130 g masła
- szczypta soli
- 1 żółtko
- 1 jajko
- ćwierć łyżeczki startej gałki muszkatołowej
- 300g piersi z kurczaka
- papryka czerwona
- mała cukinia
- kawałek pora
- 12 pomidorków koktajlowych
- olej do smażenia
- 3 jajka
- 100 ml mleka
- 400 ml serka śmietankowego naturalnego
- 60 g startego sera żółtego
- 3 łyżki posiekanego szczypioru
- sól, pieprz kolorowy grubo mielony do smaku
- 1/2 łyżeczki słodkiej papryki

Sposób przygotowania

1. Ciasto: z mąki, masła, jajka, żółtka, gałki muszkatołowej i szczypty soli zagnieć ciasto. Zawinąć w folię i schłodzić przez godzinę w lodówce. 2. Po wyjęciu z lodówki rozwałkować ciasto, podsypując mąką. Ułożyć je w okrągłej formie (średnica 24cm.) Dno ciasta ponakłuwać widelcem i wstawić do nagrzanego do 175 st.C piekarnika, podpiekać 15 minut. Pozostawić w formie do wystygnięcia. 3. Nadzienie: pierś z kurczaka pokroić w kostkę oprószyć solą i pieprzem, podsmażyć na oleju. Paprykę oczyścić pokroić w kostkę. Z cukinii wydrążyć miąższ i pokroić w kostkę. Por pokroić w plasterki. Pomidorki przekroić na pół. 4. Sos jajeczno-serowy: Mleko, serek roztrzepać z 3 jajkami, doprawić solą, pieprzem, papryką. Na koniec dodać, szczypiorek starty ser i wymieszać. 5. Na spodzie ciasta rozłożyć warzywa, pierś z kurczak, zalać sosem. 6. Na wierzch lekko wcisnąć odwrócone do góry pomidorki. 7. Piec w nagrzanym do 175 st.C piekarniku i przez około 50 minut.