

# TARTA Z CUKINIĄ

4 Porcje | Czas przygotowania 60 min

## SKŁADNIKI

1 sztuka / cukinii

1 sztuka / pora

200 g / sera feta

1 łyżka / masła klarowanego

Sól, pieprz

## CIASTO KRUCHE

220 g / mąki pszennej

110 g / masła

2 sztuki / żółtek

Sól

## MASA

200 ml / śmietanki 30%

2 jajka

50 g / sera parmezan

Gałka muszkatołowa

Biały pieprz

Sól

## SPOSÓB PRYZRZĄDZANIA

Przygotowanie ciasta rozpoczynamy od przesiania połowy mąki pszennej na stolnicę. Do mąki dodajemy sól, żółtka i zimne masło pokrojone na mniejsze kawałki lub starte na grubych oczkach tarki. Jak najszybciej zagniatamy ciasto stopniowo dodając resztę

## LISTA ZAKUPÓW

Cukinia

Por

Czosnek

Masło klarowane

Mąka pszenna

Masło

4 jajka

Śmietanka 30%

Parmeżan

mąki. Gdy ciasto osiągnie właściwą konsystencję przekładamy je w woreczek foliowy i na min. 30 min. przekładamy do lodówki.

Piekarnik rozgrzewamy do 170°C. Formę na tartę smarujemy masłem. Schłodzone ciasto rozwałkowujemy na stolnicy i przekładamy do formy. Ciasto obciążamy fasolą lub ryżem. Tak przygotowane ciasto pieczemy 10 min. Po tym czasie wyjmujemy je z piekarnika i zdejmujemy obciążenie.

W czasie, gdy ciasto się piecze przygotowujemy farsz. Pora dokładnie myjemy i kroimy w półtalarki, ale tylko białą część. Cukinię myjemy i za pomocą mandoliny kroimy w cienkie plasterki.

Na patelni rozgrzewamy łyżkę masła klarowanego. Na rozgrzane masło wrzucamy pokrojonego pora. Pora smażymy, aż zmięknie ok. 10 min. Pod koniec delikatnie solimy. Usmażonego pora przekładamy na podpieczone ciasto. Następnie na patelnię wrzucamy pokrojoną w talarki cukinię. Smażymy bardzo krótko, tak aby tylko się zeszkliła – ok. 3-5 min. Jeżeli będziemy smażyć dłużej, cukinia rozpadnie się ponieważ jest bardzo cienko pokrojona. Usmażoną cukinię układamy plasterki przy plasterku na warstwie pora. Następnie całość posypujemy pokruszoną fetą.

W misce rozbijamy dwa jajka i roztrzepujemy za pomocą różgi. Dodajemy 200 ml śmietanki 30% i mieszamy. Dodajemy 50 g świeżo tartego parmezanu i mieszamy. Całość doprawiamy solą, białym pieprzem i gałką muszkatołową.

Tartę zalewamy masą jajeczną i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 170°C na 25 minut.