

TARTA LOTARYŃSKA

Wpisany przez Dana

wtorek, 13 lutego 2007 16:20 - Poprawiony wtorek, 11 września 2007 08:43

CIASTO: 250 g mąki (najlepiej krupczatki), 125 g masła i smalcu, szczypta soli, 1/3 szklanki wody, 1 łyżka oleju

NADZIENIE : 1/3 szklanki mleka, 1/3 szklanki śmietany, 100 g tartego żółtego sera, 3 jajka, 125 g chudego boczku, sól, pieprz;

łyżka tłuszczu do wysmarowania formy

Przygotować ciasto : masło posiekać nożem, dodać mąkę, szczyptę soli i oleju. Lekko wyrobić czubkami palców. Dolać wodę i szybko zagnieść ciasto, uformować kulę i włożyć do lodówki na 1-2 godziny.

Wysmarować tłuszczem formę o średnicy 24 - 26 cm, wyłożyć ciastem i nakłuć je widelcem.

NADZIENIE: boczek pokroić na kawałki i ułożyć na cieście. W salaterce ubić jajka z mlekiem i śmietaną. Dodać tarty ser, sól, pieprz, wymieszać i wylać na ciasto.

Piec w gorącym piekarniku ok. 20 minut

Przepis wg "Kuchni francuskiej" Bożeny Bonik i Barbary Buczmy