

TARTA PIKNIKOWA

Wpisany przez Dana

wtorek, 13 lutego 2007 16:23 - Poprawiony wtorek, 11 września 2007 08:40

CIASTO : 400 g mąki (najlepiej krupczatki), 200 g masła i smalcu, 1 łyżeczka soli, 1/3 szklanki zimnej wody

FARSZ: podwójny fileć z piersi kurczaka, 4 jajka, 1 szklanka śmietanki, 1/2 szklanki mleka, 2 łyżki posiekanego koperku, łyżka posiekanej bazylii, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki, sól, pieprz, żółty ser do zapiekania.

CIASTO : tłuszcz posiekać nożem z mąką i solą na „piasek”. Lekko wyrobić czubkami palców. Dodać wodę i szybko zagnieść ciasto, uformować kulę i włożyć do lodówki na 1-2 godziny.

FARSZ : Fileć z kurczaka ugotować lub upiec, ostudzić, pokroić w małą kostkę. Białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywną pianę, dodawać po jednym żółtku ciągle ubijając. Śmietanę ubić na sztywno, dodać mleko ciągle ubijając, dodać posiekane zioła i kurczaka, delikatnie wymieszać. Na koniec delikatnie połączyć obie piany.

Ciasto rozwałkować, wylepić nim prostokątną blachę o wysokich brzegach (ja używam kamionkowego naczynia 36cm x 25cm), wlać przygotowaną masę, posypać dość obficie żółtym serem startym na grubych oczkach. Piec ok. 40 minut w temp. 180°C. Po wyjęciu odstawić na 10 minut, kroić w prostokąty.

Przepis własny