



Tarta z krewetkami i pomidorkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszna tarta z krewetkami i serkiem mascarpone. Idealnie sprawdzi się jako niedzielny obiad w gronie najbliższych. Możesz ją także z powodzeniem przygotować na imprezę.

Danie: **Obiad,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



Wanie

Krok 1

Mąkę przesiewamy na stolnicę, dodajemy masło pokrojone w kostkę, sól oraz jajko. Zagniatamy ciasto tak, aby powstała kruszonka. Dodajemy 1 łyżkę wody i szybko zagniatamy, aby powstała gładka kula. Dzielimy ciasto na dwie części. Owijamy je w folię spożywczą i wkładamy do lodówki. Do tarty wykorzystamy jedną część ciasta, więc drugą można zamrozić na następny raz.

Krok 2

Nastawiamy piekarnik na 190 stopni C. Wyjmujemy połówkę ciasta z lodówki i rozwałkowujemy. Wykładamy nim formę do tarty. Spód ciasta dziurawimy widelcem. Wstawiamy do lodówki, aż piekarnik się nie nagrzeje.

Krok 3

Na ciasto wykładamy folię aluminiową z obciążeniem np. grochem. Wstawiamy do piekarnika na 15 minut. Po tym czasie folię zdejmujemy i pieczemy jeszcze przez 12-15 minut. Wyjmujemy upieczoną tartę i zmniejszamy temperaturę w piekarniku do 180 stopni.

Krok 4

Cebulę kroimy drobno. Na patelni rozgrzewamy 1 łyżkę oliwy. Szklimy cebulę. Następnie przekładamy ją do miski i dodajemy mascarpone, jogurt, jajko, żółtko, posiekaną bazylię, sól oraz pieprz. Całą masę przekładamy na spód ciasta.

Krok 5

Krewetki myjemy i usuwamy ogonki. Następnie wtapiamy je w masę serową. Na wierzchu układamy plastry pomidorów. Wstawiamy całość do piekarnika na 30-35 minut.

Wskazówki

Ciasto w zamrażarce możesz przechowywać przez 3 miesiące.

Ciasto:

250 g mąki (pszennej tortowej)

150 g masła, schłodzonego

1 łyżeczka soli

1 jajko

Nadzienie:

1/4 cebuli

250 g serka mascarpone

150 g jogurtu greckiego

1 surowe jajko + 1 żółtko

1 szklanka liści bazylii

200 g krewetek

200 g pomidorków koktajlowych (lub zwykłych pomidorów)

1/3 łyżeczki soli lub do smaku

1/3 łyżeczki pieprzu lub do smaku