



Tarta z pora i ziemniaków

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ziemniaki obierz, umyj i ugotuj w osolonej wodzie. Przeciśnij przez praskę.

Krok 2

Mąkę, masło pokrojone w kostkę, jajko, łyżeczkę soli i ½ łyżeczki cukru zmiksuj w wysokim pojemniku do blendowania. Ciasto wyjmij i lekko zagnieć. Rozwałkuj na posypanym mąką blacie na grubość 2 milimetrów, a następnie przełóż do formy na tartę. Ciasto wstaw do lodówki na 15 minut, aby stężało. Po wyjęciu nakłuj widelcem, obciąż wysypanym na pergamin grochem i podpiecz na jasny kolor w piekarniku o temperaturze 190°C, przez ok. 10-15 minut.

Krok 3

Pory pokrój w drobne pół krążki. Na patelni rozgrzej masło z odrobiną oliwy. Dodaj posiekany czosnek oraz pora. Duś pod przykryciem przez ok. 5-10 minut. Dodaj 100 ml śmietanki i duś jeszcze przez chwilę. Odstaw. Dopraw solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Po lekkim przestudzeniu dodaj 1 żółtko i wymieszaj.

Krok 4

150 ml śmietanki wymieszaj z pozostałymi żółtkami. Dodaj ziemniaki i bryndze. Dokładnie wymieszaj, aż do powstania jednolitej masy. Dopraw solą i pieprzem.

Krok 5

Na podpieczony spód do tarty wyłóż pora, a następnie masę ziemniaczaną. Wygładź wierzch. Piecz w 160°C przez ok. 45 minut. Smacznego!

Składniki:

250 g mąki
125 g + 20 g masła łąciate
1 jajo
1 łyżeczka soli
½ łyżeczki cukru
250 g ziemniaków
350 g pora
250 ml śmietanki UHT łąciata 18%
100 g bryndzy koziej
1 ząbek czosnku
3 żółtka
sól
pieprz
gałka muszkatołowa
oliwa