



Wytrawna tarta z młodymi ziemniakami

Autor: Śmietanka Łaciata_Konkurs

Danie: **Kolacja,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1. Ciasto

Z podanych składników zagnieć szybko ciasto. Schłódź w lodówce przez 30 min. Po tym czasie wylep ciastem formę do tarty, nakłuj je widelcem i znów schowaj do lodówki na pół godziny. Ciasto piecz w rozgrzanym do 200 stopni piekarniku z obciążeniem przez 10 min, a kolejne 10 min już bez obciążenia.

Krok 2. Farsz

Ziemniaki pokrój na cieniutkie plasterki. Wymocz je w zimnej wodzie przez 30 minut, zmieniając ją 2-3 razy, aż będzie czysta (pozbywamy się skrobi). Podsmaż na oliwie przez chwilę całe gałązki rozmarynu, następnie dodaj ziemniaki. Posól. Smaż kilka minut.

Krok 3. Sos śmietanowy

Wszystkie składniki do sosu - wymieszaj, dopraw do smaku przyprawami.

Krok 4. Finał

Na podpieczony spód ułóż ciasno podsmażone ziemniaki, zalej sosem śmietanowym. Piecz w 200 stopniach przez 20 minut, następnie zmniejsz do 180 i piecz kolejne 30 minut.

Ciasto:

150g zimnego masła Łaciata

1 jajko

250g mąki pszennej

1 łyżeczka soli

Farsz:

300g młodych ziemniaczków

2 łyżki oliwy

kilka gałązek świeżego rozmarynu

1 łyżeczka soli

Sos śmietanowy:

250 ml śmietanki Łaciata 18%

250g serka śmietankowego Łaciaty

1 jajko

sól

pieprz

czosnek granulowany

gałka muskatołowa

świeży rozmaryn