



Tarta z wieprzowiną

Autor: najlepszewkuchni.pl

Tarta to danie smaczne, jednak dość trudne w przygotowaniu. Danie polecane szczególnie na spotkania ze znajomymi. Warto spróbować.

Przygotowanie

Ciasto

Z miękkiego masła, jajka, soli i mąki szybko zagnieć ciasto. Jeśli składniki nie mogą się połączyć dodać trochę ciepłego mleka, ale tylko tyle, aby związało składniki. Z ciasta uformować kulę, włożyć do woreczka i wstawić do lodówki na 1-2 godziny. Po wyjęciu ciasta rozwałkować go na krążek. Wyłożyć nim foremkę, nadmiar ciasta odciąć. W taki sam sposób przygotowujemy drugi krążek.

Piekarnik rozgrzewamy do 220°C. Mięso wieprzowe przyprawiamy i razem z cebulą wkładamy do garnka, po czym zalewamy wodą.

Krok 3

Dusimy do momentu, aż mięso zmieni kolor. Następnie mięso przekładamy na sito, osączamy i mieszamy z rozgniecionymi ziemniakami.

Krok 4

Jednym z krążków ciasta wykładamy formę na tartę. Nakładamy masę mięsno-ziemniaczaną, a następnie przykrywamy drugim krążkiem ciasta. Brzegi ciasta sklejemy, posypujemy tartym serem.

Pieczemy przez ok. 25 minut, następnie temperaturę obniżamy do 200°C i pieczemy przez kolejne 15 minut do momentu, aż ciasto uzyska kolor złoty. Dekorujemy natką pietruszki.

Osób: **3**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Trudne**

Ciasto:

300 g mąki

150 g masła Łaciate (miękkiego)

1 jajko

Szczypta soli

Odrobina ciepłego mleka Łaciate (do nadania konsystencji)

Masa mięsno-ziemniaczana:

400 g mielonej wieprzowiny

½ szklanki posiekanej cebuli

½ szklanki wody

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

½ łyżeczki cząbr

2 ugotowane ziemniaki

Dodatkowo:

150 g tartego żółtego sera

Natka pietruszki do dekoracji