



Tarta z grzybami

Składniki

Ciasto

- 1 1/4 szklanki Mąki Basi Poznańskiej
- Pół łyżeczki soli
- 120g schłodzonego masła, pokrojonego w kawałki
- 2 łyżki zimnej wody

Nadzienie

- 1 szklanka wody
- 30 g suszonych grzybów
- 60g masła
- 300 g świeżych, pokrojonych grzybów
- 2 łyżki białego wytrawnego wina
- 3 pokrojone na drobno szalotki
- 2 łyżki ulubionych ziół (proponujemy tymianek)
- 150g startego sera
- 3/4 szklanki śmietany kremówki
- 2 duże żółtka jaj
- 1 duże jajko

Sposób przygotowania

Ciasto

Wymieszać w dużej misce mąkę i sól. Pokrojone masło połączyć z mąką. Wyrabiać ręcznie. Dodać do masy wodę wyrabiać do momentu uzyskania jednolitej konsystencji. Ciasto zawinąć w folię i schłodzić 45 minut w lodówce. Rozwałkować ciasto na posypanej mąką powierzchni, tak by uzyskać okrąg. Przenieść do dużej okrągłej wysmarowanej wcześniej formy. Przycisnąć tak by ściana ciasta kończyła się na dwa centymetry przed krawędzią formy. Włożyć ciasto do lodówki na 30 minut.

Nadzienie

Szklankę wody zagotować w garnku. Do wody włożyć suszone grzyby i zdjąć z ognia, odstawić na bok na 30 minut. Grubo posiekać świeże grzyby. Rozpuścić masło na dużej patelni i pozostawić na dużym ogniu. Dodać świeże i suszone grzyby. Doprawić solą i smażyć aż będą złote - około 10 minut. Dodać pokrojone szalotki i smażyć 2 minuty. Następnie wlać dwie łyżki wina i gotować około 3 minuty. Doprawić ulubionymi ziołami do smaku. Ostudzić. Rozgrzać piekarnik do 190 stopni. Na ciasto rozłożyć ziarna fasoli i piec na złoty kolor przez 15 minut. Wyjąć ciasto, zdjąć fasolę i posypać ciasto 1/3 porcją sera. Nałożyć ostudzone grzyby. Ubić śmietanę, żółtka, jajko. Dodać do śmietany 1 łyżkę ulubionych ziół i dokładnie wymieszać za pomocą miksera. Wlać ubitą masę na grzyby. Wierzch posypać pozostałym serem. Piec około 30 minut.