




Alzacka tarta z gruszkami i olejem orzechów włoskich

 BIO PLANÈTE

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -

mąka pszenna - 200 g

sól - 1 łyżeczka

woda - 110 ml

oliwa z oliwek do smażenia bio planète - 1 łyżka

Nadzienie: -

crème fraîche / śmietana 30% - 200 g

sól i pieprz - - do smaku

por (pokrojony w krążki) - 1 szt.

gruszka (obrana, bez pestek) - 1 szt.

orzechy włoskie - 3-4 szt.

olej z orzechów włoskich prażonych bio planète - 3 łyżka

cebula siedmiolatka lub dymka - 1 mały pęczek -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto: Z mąki, soli, oliwy i wody zagnieść ciasto i wyrabiać, aż przestanie się kleić do rąk - jeśli nie przestanie się kleić, należy dodać więcej mąki. Odstawić na 30 minut. Rozwałkować cienką warstwę ciasta na blacie roboczym oprószonym mąką i przełożyć na wysmarowaną tłuszczem blachę do pieczenia.

KROK 2: Nadzienie: Wymieszać Crème Fraîche z solą i pieprzem, rozprowadzić na cieście. Na wierzchu rozłożyć krążki pora i plasterki gruszki. Piec w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut, a następnie pozostawić do lekkiego ostygnięcia. Na koniec posypać prażonymi orzechami włoskimi, polać aromatycznym olejem z orzechów włoskich i położyć na cieście krążki cebuli dymki.