Bobotarta

smakujmy

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

łatwy

6 porcji

Składniki:

- mąka - 15 dag
- masło - 7 łyżka
- oliwa - 2 łyżka
- sól - 2 szczypta
- bób - 45 dag
- dymka - 3 szt.
- śmietanka 30% - 100 ml
- jaja - 6 szt.
- feta - 15 dag
- pecorino lub parmezan (starty) - 5 łyżka
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki, masła, 2 łyżek wody i soli zagniatamy ciasto. Owijamy folią i wstawiamy do lodówki na 30 min. Następnie rozwałkowujemy i wylepiamy ciastem formę do tarty (śr. 20 cm). Piec ciasto 10 min w 200 st. C.
Bób gotować przez 20 min, pod koniec gotowania posolić , następnie odcedzić, przepłukać zimną wodą i wyłuskać.
Dymkę pokroić w cienkie plasterki, wrzucić na łyżkę rozgrzanej oliwy, podsmażyć 1 min.
Do miski wlać śmietankę, wbić jaja, przyprawić solą i pieprzem, roztrzepać, połączyć z bobem, cebulą, pokruszoną fetą i 4 łyżkami startego sera. Masę wylać na podpieczony spód, posypać pozostałym startym serem i piec jeszcze 20-25 min. Podawać na ciepło.