





Tarta warzywna ze śledziami

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 1,5 szklanka
masło - 10 dag
żółtko - 1 szt.
śmietana gęsta - 2 łyżka
sól - - szczypta
nadzienie: -
marchewka - 1 szt.
brokuł - 0,5 szt.
seler - 0,5 szt.
kukurydza konserwowa - 0,5 szklanka

papryka czerwona - 1 szt.
cukinia młoda - 1 szt.
jajka - 2 szt.
śmietanka 30% - 150 ml
sól - 2 szczypta
pieprz - 1 szczypta
mąka pszenna - 2 łyżeczka
dodatkowo: -
śledzie matjas - 10 szt.
ser żółty - 4 plaster

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z solą, posiekać z masłem, dodać żółtko i zimną śmietanę.

KROK 2: Szybko zagnieść gładkie ciasto, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na 1 godzinę. W międzyczasie obrać marchewkę i seler, pokroić w niewielką kostkę. Brokuł, marchewkę i seler ugotować w lekko osolonej wodzie, ostudzić. Z połowy cukinii wyciąć dekoracyjną różę, pozostałą część pokroić w kostkę. Różyczki brokułu podzielić na mniejsze części, paprykę pokroić w kostkę, a kukurydzę osączyć z zalewy.

KROK 3: Schłodzone ciasto rozwałkować, wylepić przygotowane wcześniej formy do tarty i babeczki, nakłuć widelcem i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec około 15 minut w temperaturze 180 °C. Lekko rumiane wyjąć z piekarnika i ostudzić.

KROK 4: Do miski wbić jajka, dodać śmietankę, przyprawić solą i pieprzem, zmiksować. Do masy wsypać przygotowane wcześniej zimne warzywa i wymieszać.

Na ostudzone ciasto wylać przygotowany farsz warzywny, największą tartę ozdobić wyciętą z cukinii różą. Ponownie włożyć do nagrzanego piekarnika i zapiekać około 15-20 minut w temperaturze 190 stopni.

KROK 5: Na upieczone i ostudzone tarty ułożyć dekoracyjnie koreczki ze śledzi.

Małe babeczki ozdobić na kształt żagli plasterkami żółtego sera, tworząc „tarty łódeczki”.