





Tarta z kiszoną kapustą i pieczarkami

 Renixx

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -

mąka pszenna - 25 dag

mąka ziemniaczana - 2 łyżka

jajko - 1 szt.

masło - 12 dag

śmietana gęsta - 1 łyżka

sól - 2 szczypta

Farsz z pieczarek: -

pieczarki - 0,5 kg

cebula - 1 szt.

masło - 1 łyżka

żółty wędzony ser - 2 łyżka

sól, pieprz - - do smaku

Nadzienie z kapusty: -

kapusta kiszona - 30-40 dag

liść laurowy - 2 szt.

ziele angielskie - 8-10 szt.

kolendra - 0,5 łyżeczka

oregano suszone - 1 szczypta

kminek - 1 szczypta

bulion warzywny - 0,5 szklanka

cebula - 0,5 szt.

boczek wędzony - 5 dag

opcjonalnie papryczka chilli - 0,5 szt.

papryka zielona - 0,5 szt.

jajko - 1 szt.

pieprz - - do smaku

Dodatkowo: -

fasola czarna ugotowana - - trochę

kukurydza marynowana - - trochę

papryka marynowana - 0,5 szt.

szynka - 3 plaster

dynia hokkaido - - trochę

Dodatkowe info: Tarte z kapustą i pieczarkami należy podawać na ciepło.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kiszoną kapustę, posiekać, włożyć do garnka, zalać bulionem, dodać liście laurowe, kminek, angielskie ziele i kolendrę, ugotować.

KROK 2: Na patelni podsmażyć pokrojony w kosteczkę boczek, dodać posiekaną cebulę, zeszklić (gdy boczek jest bardzo chudy to do smażenia należy dodać odrobinę smalcu lub oleju). Następnie dodać pokrojoną w kostkę zieloną paprykę, papryczkę chili, podsmażyć.

KROK 3: Do papryki z boczkiem wsypać osączoną kapustę, doprawić do smaku,

wymieszać, ostudzić. Do zimnego farszu wbić jajko, wymieszać.

KROK 4: Ciasto:

Mąki posiekać z masłem, dodać sól, śmietanę, jajko, zagnieść ciasto, zawinąć w folię, odłożyć do lodówki na pół godziny. W międzyczasie przygotować farsz z pieczarek. Na rozgrzanym maśle zeszklić posiekaną cebulę, dodać posiekane pieczarki, smażyć do odparowania wody, doprawić do smaku, ostudzić, wymieszać z tartym serem.

Ciasto wyjąć z lodówki, rozwałkować wylepić dno i boki foremki na tarte.

Przykryć papierem, obciążyć fasolą i włożyć na 10 minut do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Na podpieczone ciasto wyłożyć farsz z pieczarek, przykryć kapustą wymieszaną z jajkiem. Ozdobnie ułożyć resztę składników, włożyć na 15 minut do nagrzanego do 180 stopni piekarnika.