




Tarta z salami

 smakujmy

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

mąka - 20 dag

jajka - 2 szt.

masło - 15 dag

sól - 1/2 łyżeczka

gałka muszkatołowa - szczypta

imbir mielony - szczypta

farsz: salami - 10 dag

oliwki - 1 garść

pomidory - 2 szt.

papryka - 1/2 szt.

cebula - 1 szt.

ser żółty - 20 dag

gęsta śmietana - 200 ml

jajka - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać do miski, dodać imbir i gałkę, wbić 1 jajko i żółtko, dodać pokrojone w kawałki masło. Szybko zagnieść ciasto, uformować kulę, zawinąć w folię i włożyć na godzinę do lodówki. Po tym czasie ciasto rozwałkować i wyłożyć nim formę do tarty (nie trzeba jej natłuszczać). Ponakłuwać w kilku miejscach widelcem i posmarować lekko rozbitym białkiem. Wstawić do umiarkowanego nagrzanego piekarnika i upiec na jasnożółty kolor.

W tym czasie cebulę pokroić w krążki, oliwki podzielić wzdłuż na połówki, paprykę pokroić w paseczki, pomidory pokroić w plasterki. Śmietanę zmieszać z jajkami i żółtym serem. Na gorące ciasto nałożyć nadzienie: układać kolejno salami, cebulę, oliwki, paprykę i pomidory. Polać jajkami ze śmietaną. Wstawić z powrotem do piekarnika i piec ok. 15 - 20 min.

--