



Flambee z burakami i śliwkami

 Nikita

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

Kuchnia (region): [francuska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 1 porcja

Składniki:

Spód: -

mąka pszenna tortowa - 250 g

oliwa - 3 łyżka

woda - 120 ml

sól - 1/4 łyżeczka

Farsz: -

czerwona cebula - 1 szt.

serek śmietankowy - 150 g

miód płynny - 1 łyżka

tymianek świeży same listki - 3/4 łyżeczka

pieprz świeżo mielony - 1/4 łyżeczka

sok z cytryny - 2,5 łyżka

sól - 1/2-3/4 łyżeczka

Obłożenie: -

śliwki węgierki (świeże lub mrożone) - 8-10 szt.

feta w kostkach - 80-100 g

orzechy włoskie - 50 g

buraki czerwone ugotowane małe - 120-140 g

Dodatkowe info:

Tarta flambee lub flammkuchen to tradycyjne alzackie (z pogranicza francusko-niemieckiego) danie w postaci upieczonego w piecu placka z ciasta chlebowego z cebulą, boczkiem ciętym w drobne słupki i śmietaną. Flammkuchen oznacza dokładnie tłumaczone „płomienne ciasto”.

Przy robieniu flammkuchen fajne jest to, że można go „obkładać” czym kto lubi, naprawdę jedynym ograniczeniem jest nasza fantazja. Wyglądem przypomina nieco pizzę, jednak do jej użycia zazwyczaj nie używa się drożdży, a rolę sosu pełni śmietana. Tarta jest pożywna i treściwa, świetnie sprawdzi się na obiad lub kolację.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Spód: z podanych składników zagnieść ciasto. Zrobić kulę, zawinąć w folię i odłożyć na 30 minut do lodówki, aby ciasto odpoczęło.

KROK 2: W międzyczasie przygotować pozostałe składniki. Ugotowane buraki pokroić w cienkie plasterki (około 2-3 mm). Ze śliwek wyjąć pestki i pokroić je w paski. Można użyć świeżych, a w zimie mrożonych (takie użyłam i świetnie się sprawdziły).

Farsz: czerwoną cebulę drobno posiekać. Serek śmietankowy, sok z cytryny, miód, tymianek, 1/2 łyżeczki soli i pieprzu, wymieszać, dodać posiekaną cebulę i jeszcze raz wymieszać.

KROK 3: Ciasto rozwałkować na przygotowanej blasze wyłożonej papierem do pieczenia aż do brzegów.

KROK 4: Farsz rozprowadzić na cieście.

KROK 5: Na farszu ułożyć plasterki buraków i śliwek, posypać fetą i orzechami włoskimi.

KROK 6: Wstawiać do piekarnika nagrzanego do 230°C. Piec na drugiej półce od dołu przez 15-17 minut.

Tartę flambée kroić na kawałki i podawać. Można skropić kremem balsamicznym.