# Genialna tarta z łososiem i cukinią

Dorota Rozbicka

Polecane na: **zapiekanki**

Kuchnia (region): **francuska**

## Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

## Składniki:

- mąka pszenna - 200 g
- mąka razowa - 50 g
- masło zimne - 120 g
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- zimna woda - 5 łyżka
- por - 1 szt.
- masło - 2 łyżka
- cukinia mała - 1 szt.
- łosoś wędzony - 100 g
- śmietana 30% - 200 g
- jaja - 4 szt.
- ser zółty - 50 g
- czosnek granulowany - 1 łyżeczka
- pieprz wędzony drewnem bukowym - 0,5 łyżeczka
- zioła prowansalskie - 1 łyżeczka

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Zaczynamy od przygotowania ciasta. Maki wsypujemy do miski, dodajemy sól i proszek do pieczenia, zimne masło pokrojone w kosteczkę i wodę. Wszystko zagniatamy ręcznie lub za pomocą miksera na jednolite ciasto.
Następnie wylepiamy formę do tarty ciastem, dno nakłuwamy widelcem i wkładamy do lodówki na 30-60min.
W tym czasie pora drobno siekamy i szklimy na maśle.
Potem przygotowujemy nadzienie. Do miski wbijamy jajka, dodajemy przyprawy i roztrzepujemy je.

Następnie dodajemy śmietanę, ser i mieszamy wszystko.
W kolejnym kroku wyjmujemy z lodówki tartę, na dnie układamy pory.
Potem wylewamy masę śmietanową.
Następnie cukinie kroimy w cieniutkie paseczki za pomocą obieraczki do warzyw, zwijamy w roladki i układamy w tarcie.
Potem łososia kroimy w male kawałki i układamy na wierzchu.
Tartę pieczemy w 180st przez ok 50-60 min.