




## Razowa tarta z kurczakiem, camembertem, kaparami i pikantnym sosem miodowo balsamicznym

 RysioPysio

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

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

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

Mąka pszenna razowa typ 2000 - 1 szklanka	Ostra papryka - - do smaku
Jajo - 1 szt.	Por kilka - - plaster
Masło - 3 łyżka	Kapary - 1/2 opakowanie
Kurczak udka - 2 szt.	Gruszki marynowane korzenne - - kilka
Cynamon - 2 szczypta	Camembert - 125 g
Krem balsamiczny z modeny - - trochę	Sól i pieprz - - do smaku
Miód - 1 łyżka	

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Udka pieczemy zamarynowanego na szybko w odrobinie kremu balsamicznego, soli i cynamonie. Po upieczeniu oddzielamy mięso od kostek i dzielimy na małe kawałki. Robimy spód pod tartę, zagniatany ciasto z mąki, masła i jajka, wałkiem rozplaszczony ciasto i wykładamy formę do tarty, robimy w niej dziurki widelcem i wkładamy do zamrażarki, rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni. Do nagrzanego piekarnika wstawiamy spód tarty z zamrażarki. Pieczemy około 15 min. Wyciągamy spód i wykładamy na niego kurczaka, plasterki pora, kapary i marynowaną gruszkę. Camembert kroimy na kawałeczki, układamy na tarcie. Przygotowujemy sos, do filiżanki wrzucamy łyżkę miodu, trochę kremu balsamicznego, paprykę ostrą, mieszamy, polewamy tartę i wrzucamy ją z powrotem do piekarnika na ok. 5 min.