Tarta bezglutenowa z kurkami

Olla

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- ciasto: mąka ryżowa - 100 g
- ciasto: mąka amarantusowa - 100 g
- ciasto: olej kokosowy - 50 g
- ciasto: jajka - 2 szt.
- śmietana kremówka - 100 ml
- ser grana padano (lub inny twardy) - 50 g
- sól, pieprz czarny - do smaku
- rozmaryn - 1 łyżeczka
- szczypiorek - 1 łyżeczka
- kurki - 200 g
- cebula - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: skłądniki na ciasto zagnieść dodając szczyptę soli, w razie potrzeby dodajemy odrobinę wody tak aby ciasto ładnie sie zagniatało. Zawijamy w folie i wkładamy do lodówki na 30 minut. Schłodzone ciasto należy rozwałkować niezbyt cienko i wyłożyć nim dno oraz boki formy na tartę. Cebule kroimy w pióra a kurki na mniejsze kawałki jeśli są duże, na patelni rozgrzewamy masło i smażymy cebulę, dodajemy kurki i dusimy ok 5 minut. Wykładamy na wyłożoną ciastem formę. śmietane mieszamy z jajkami, doprawiamy do smaku i dodajemy starty ser oraz zioła, masą zalewamy nasza tartę, pieczemy w temperaturze 200'C z włączoną dolną grzałką przez około 15 a następnie z funkcją góra-dół kolejne 15 minut.