Tarta boćwinowa

smakujmy

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

łatwy

8 porcji

Składniki:

- mąka - 2 i 1/2 szklanka
- sól - 1/2 łyżeczka
- oliwa - 2 łyżka
- ciepła woda -
- Farsz: botwinka - 3 pęk
- jaja - 2 szt.
- starty parmezan - 2 garść
- ricotta lub naturalny serek - 1 szklanka
- sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki, soli, oliwy i wody zagnieść ciasto jak na pierogi (wodę dolewać stopniowo, aż ciasto będzie podobne do pierogowego).
Botwinkę umyć i drobno posiekać. Przełożyć do większej miski. Dodać jajka, oba sery, doprawić dobrze solą i pieprzem.
Połowę ciasta rozwałkować, wyłożyć natłuszczoną formę, na to wyłożyć farsz i przykryć drugim rozwałkowanym płatem ciasta lub pokroić paski, jak u mnie, i ułożyć w kratkę. Piec w temp. 180 st. C aż ciasto z wierzchu się zrumieni (ok. 40 min). Najlepiej smakuje z sosem czosnkowym.