Tarta na kminkowym cieście z kiszoną kapustą i grzybami

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

80 min

12 porcji

Składniki:

- mąka orkiszowa jasna + 50 g do podsypywania - 500 g
- masło - 200 g
- żółtka - 2 szt.
- jogurt - 2 łyżka
- kminek zmielony - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- suszone ogonki grzybów - 3 szt.
- zimna woda - 2-3 łyżka
- kiszona kapusta - 700 g
- suszone prawdziwki - 6 szt.
- olej rzepakowy - 3 łyżka
- sól i pieprz - do smaku
- cebula - 1 szt.
- jabłko (szara reneta) - 1 szt.
- kminek cały - 1/2 - 1 łyżeczka
- liście laurowe - 2 szt.
- ziele angielskie - 3-5 szt.
- jajo całe do posmarowania ciasta - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przepis zacząć od przygotowania farszu:
Grzyby namoczyć w wodzie. Kapustę lekko przepłukać jeśli jest bardzo kwaśna i posiekać nożem jeśli trzeba. Cebulę pociąć w piórka i zeszklić na oleju rzepakowym. Dodać kapustę , przyprawy i wymieszać razem. Wyjąć miękkie grzyby z wody, pociąć w paseczki i dodać do kapusty. wraz z wodą z ich namaczania. Dusić 30 minut mieszając od czasu do czasu. Na koniec dodać szarą renetę obraną i pociętą w kostkę lub startą na dużych oczkach. Kiedy jabłko się rozpraży wymieszać całość i odstawić.

KROK 2: Przygotować ciasto:

Mąkę umieścić na stolnicy, zrobić dołek, dodać posiekane w kostkę masło, żółtka, jogurt, wsypać sól i mielony kminek oraz dodać puder ze zmielonych ogonków grzybów. Ciasto szybko zagnieść, owinąć w folię i umieścić w lodówce na 30 minut.

KROK 3: Formę na tartę wysmarować masłem i oprószyć. Z lodówki wyjąć kruche ciasto, podzielić na pół i rozwałkować jedną część na dość cienki placek, przełożyć do formy docisnąć ciasto do brzegów (dobrze jeżeli ciasto będzie wystawo poza formę, po podpieczeniu nożem dociąć do brzegów formy. Spód ciasta nakłuć widelcem lub obciążyć fasolą. Podpiec w piekarniku rozgrzanym na 180 stopni C ok 10--12 minut. W międzyczasie, kiedy ciasto się podpieka rozwałkować pozostałą część ciasta i zrobić gwiazdki do dekoracji wierzchu (można zrobić także kratkę). Następnie wyjąc z piekarnika podpieczony spód. Na wierzch wyłożyć równomiernie wcześniej przygotowany farsz. Na wierzchu ułożyć wycięte z ciasta formy lub ułożyć kratkę. Roztrzepać jajo i posmarować wierzch tarty. Ponownie włożyć do piekarnika i piec jeszcze ok 15 minut.

KROK 4: Podawać z barszczem lub zupą grzybową.