# Tarta na spodzie z topinamburu

Nikita

Polecane na: **danie główne, lunchbox, przystawki i przekąski, zapiekanki**

Kuchnia (region): **arabska, niemiecka, polska**

## Warto wiedzieć:

60 min

5 porcji

## Składniki:

spód: -
topinambur - 500 g
cebula - 1 szt.
mąka kasztanowa - 50 g
mąka ziemniaczana - 50 g
mąka ryżowa pełnoziarnista - 50 g
jajo - 1 szt.
czosnek - 1 ząbek
sól - 3/4 łyżeczka
pieprz mielony - 1/3 łyżeczka
farsz: -
pieczarki - 500 g
cebula - 1 szt.
jaja - 2 szt.
kwaśna śmietana - 120 g
parmezan tarty - 2 łyżka
ser cheddar tarty - 80-100 g
sól i pieprz - - do smaku
natka pietruszki posiekana - 4-5 łyżka
tymianek świeży otarty (listki) - 1 łyżeczka
masło klarowane do smażenia pieczarek - 1-2 łyżeczka
tłuszcz do nasmarowania formy -
forma do tarty (posmarować olejem) -

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Topinambur obrać, pokroić na mniejsze kawałki. Topinambur, cebulę i czosnek rozdrobnić za pomocą blendera (malaksera) lub zetrzeć na drobnej tarce. Masę warzywną przełożyć do misy, dodać mąki, jajko, sól i pieprz, wymieszać za pomocą haka. Powstałe ciasto przełożyć do przygotowanej wcześniej formy, uformować wyższe brzegi.

*KROK 2:* Rozgrzać piekarnik do temperatury 200°C. Tartę wstawić do nagrzanego piekarnika, piec 30 minut w temperaturze 200°C, następnie przykryć folią aluminiową i piec kolejne 10 minut (200°C). Wyjąć z piekarnika, odstawić do ostudzenia na około

20 minut.

*KROK 3:* W międzyczasie przygotować farsz. Pieczarki oczyścić, pokroić w plasterki (lub półplasterki), cebulę pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać masło klarowane, wrzucić pieczarki i dusić aż odparuje nadmiar płynu. Usmażone pieczarki przełożyć do misy. Na patelni usmażyć na złoto cebulę, przełożyć do pieczarek. Dodać posiekaną natkę i tymianek, wymieszać.

*KROK 4:* Jajka roztrzepać razem ze śmietaną, doprawić solą i pieprzem. Do masy jajecznej dodać parmezan i cheddar wymieszać. Masę wylać do pieczarek z cebulą, wymieszać razem.

*KROK 5:* Farsz wyłożyć równomiernie na podpieczony (ostudzony) spód. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni.

*KROK 6:* Piec około 30-35 minut do momentu, aż masa się zetnie i nabierze złotobrązowego koloru.

*KROK 7:* Tartę podawać pokrojoną na kawałki na ciepło lub zimno. Najlepiej z miską zieleniny. Smakuje dobrze na kolację, obiad lub na lunch do pracy.