




Tarta razowa z pieczarkami, camembertem i porem

 RysioPysio

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

Składniki:

Mąka orkiszowa 2000 razowa - 1 szklanka

Jajo - 1 szt.

Masło - 3 łyżka

Pieczarki - 0,5 kg

Por - - kawałek

Camembert - 125 g

Masło do podduszenia - - trochę

Cebula dymka - 2 szt.

Natka pietruszki - - trochę

Sól i pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: 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. Bierzymy się za farsz - Cebulki szatkujemy, na patelni rozgrzewamy trochę masła i podsmażamy do złotego koloru. Myjemy, obieramy pieczarki, tarkujemy na grubych oczkach i dorzucamy do cebulki, całość dusimy tak długo, aż zniknie sok, doprawiamy solą i pieprzem. Tartę wyjmujemy z zamrażarki i wstawiamy do piekarnika na ok 15 min, po tym czasie wyjmujemy tartę i wykładamy na nią pieczarki. Camembert kroimy na kawałeczki, pora myjemy i kroimy w plastry. Ser i por układamy na tarcie, posypujemy natką pietruszki i wrzucamy z powrotem do piekarnika na 5 min.