Tarta warzywno - grzybowa

Bożena1960

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min

10 porcji

Składniki:

ciasto: -
mąka - 250 g
masło - 120 g
jajko - 1 szt.
sól - 1 szczypta
oliwa - 1 łyżka
woda - 2 łyżka
dodatkowo: -
fasola - 500 g
farsz: -
podgrzybki - 400 g
pomidory - 3 szt.
brokuł - 1/2 szt.
kalafior - 1/2 szt.
por - 5 cm
cebula - 2 szt.
ząbki czosnku - 3 ząbek
jajka - 2 szt.
śmietana - 170 ml
bazylia - 1 łyżeczka
tymianek - 1/2 łyżeczka
sól morska - 2 szczypta
pieprz świeżo mielony - 1 szczypta
oliwa - 4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać do miski, dodać zimne masło, szczyptę soli, posiekać nożem, zagniatać szybko ciasto dodając jajko i 2 łyżki wody.
Z ciasta uformować kulę, owinąć folią spożywczą i włożyć na godzinę do lodówki.
Po tym czasie wyjąć, cienko rozwałkować, formę wysmarować delikatnie oliwą i wylepić ciastem.
Podpiec w nagrzanym piekarniku około 15 minut.

W między czasie przygotować farsz.

Pomidory sparzyć, obrać ze skórki i pokroić w kostkę.
Grzyby oczyścić, opłukać i osuszyć i pokroić.
Na rozgrzanej oliwie (połowie) podsmażyć grzyby, dodać obraną pokrojoną cebulę oraz pokrojony czosnek, doprawić solą, chwilę poddusić i wyłożyć na miseczkę.
Na pozostałej oliwie podsmażyć obrane, opłukane i osuszone różyczki brokuła, smażyć około 5-7 minut, dodać obgotowanego w osolonej wodzie i odsączonego kalafiora (również różyczki), dodać pokrojonego w półplasterki pora oraz przygotowane pomidory, wymieszać chwilę poddusić i zdjąć z ognia.
Jajka rozbełtać wymieszać ze śmietaną i przyprawami.
Na podpieczonym cieście rozłożyć warzywa i grzyby.
Całość zalać przygotowanym jajkiem i piec w 180-200 stopni jeszcze około 25-30 minut.

Podawać zaraz po upieczeniu, chociaż szczerze powiem że na zimno smakuje równie dobrze jak na ciepło.