Tarta z pędami dzikiego chmielu i bluszczykiem kurdybankiem

Nikita

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

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

Warto wiedzieć:

80 min

4 porcje

Składniki:

ciasto: -
mąka mieszanka bezglutenowa uniwersalna (lub pszenna) - 200 g
masło schłodzone - 100 g
sól - 1/2 łyżeczka
woda zimna - 2-3 łyżka
parmezan tarty - 1 łyżka
sos: -
twaróg półtłusty - 120-150 g
ser feta - 100 g
jaja - 3 szt.
pieprz - 1/2-3/4 łyżeczka
obłożenie: -
młode pędy dzikiego chmielu - 2-3 garść
suszone pomidory - 6-8 szt.
podagrycznik - - kilka listków
lubczyk - - kilka listków
szczypiorek posiekany - 2-3 łyżka
czosnek niedźwiedzi - - kilka listków
bluszczyk kurdybanek - - kilka listków
kwiaty mniszka - 3-4 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pędy chmielu zbieramy od marca do połowy maja, tylko górne części 10-15 cm (później stają się łykowate i nie smaczne).
U mnie rosną na skraju lasu, mogą rosnąć przy płotach, polach, generalnie jest to uciążliwa roślina do wytępienia, traktowana jak chwasty, ale pyszna. Popularna w Belgii, Holandii, Francji, gdzie są wręcz daniem ekskluzywnym, cena pędów wynosi kilkadziesiąt Euro.

KROK 2: Pędy po zebraniu płuczemy i wrzucamy na wrzącą wodę lekko osoloną na 1-2 minuty. Odcedzamy i odstawiamy.

KROK 3: Z podanych składników zagniatamy szybko ciasto w robocie za pomocą haka lub ręcznie. Zawijamy w folię i chowamy na około 30 minut do lodówki. Po schłodzeniu rozwałkujemy ciasto i umieszczamy w formie do tarty.

KROK 4: W międzyczasie przygotowujemy sos. Wszystkie składniki umieszczamy w blenderze i miksujemy.

KROK 5: Pomidory suszone kroimy na małe kawałki. Szczypiorek, lubczyk, podagrycznik siekamy.

KROK 6: Na ciasto wykładamy pędy dzikiego chmielu (można je pokroić na mniejsze kawałki, ale niekoniecznie), na pędy rozkładamy pokrojone suszone pomidory oraz posiekane zioła.

KROK 7: Na tarte wylewamy równomiernie sos.

KROK 8: Tarte posypujemy bluszczykiem kurdybankiem (z kwiatami) i płatkami mniszka.

KROK 9: Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Pieczemy 40 minut.
Podajemy na ciepło lub na zimno.