

# Tarta na słonno z boczkiem

Tarta. Zawsze mi się kojarzyła z czymś słodkim. Ale nie tym razem. Próbowałem i robiłem już [Tartę z warzyw](#) a dzisiaj przedstawiam Wam wersję na słonno. Mega tłusto! Mega kalorycznie ale za to jak bardzo smaczne.

## Co potrzebujemy by wykonać Tartę?



1. 300g mąki pszennej
2. 150g masła
3. 100g startego sera
4. 150g ser mozzarella

5. 4 duże pieczarki
6. 150g parzonego boczku
7. 200ml mleka
8. 1 duży szczypior z jedną dymką
9. Pieprz i sól – najlepiej himalajska
10. Mix sałat.

## **Jak wykonać ciasto na słoną tartę?**

Mąkę wsypujemy do miski. Rozpuszczamy masło i wlewamy zawartość do miski, dodajemy jedną łyżeczkę soli himalajskiej. Całość zagniatamy. Powstanie nam kruszonka na słonono. Całość wkładamy do lodówki na 30 minut.

## **Sos do tarty na słonono.**

Ścieramy na tarce nasze pieczarki i wraz z pokrojoną dymką i szczypiolem wrzucamy na rozgrzaną patelnię. Smażymy i mieszamy. Wlewamy do środka mleko i zasypujemy startym żółtym serem. Dodajemy pieprz o sól – po jednej łyżeczce. Całość redukujemy. Powstanie gęsty sos.



Całość odstawiamy do wystygnięcia.

Błachę do tarty wykładamy papierem do pieczenia. Nasze ciasto kruszymy i wykładamy na blaszce, równomiernie ciasto rozprowadzamy (przyklepiamy). Wkładamy do piekarnika 190C na 20 minut. Po tym czasie wyciągamy i wlewamy na nasze ciasto sos. Ser mozzarella kroimy w plastry i układamy na sosie. Zakrywamy całość plastrami z boczku. Wstawiamy na kolejne 20 minut do piekarnika. Po tym czasie kroimy w trójkąty i posypujemy mieszanką Mix sałat.

Tarta w wersji wytrawnej smakuje najlepiej z białym winem.





Życzę Wam smacznego!

