

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 (przylepiamy). 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!

