peTARTY

CZYLI PODRĘCZNA ŚCIĄGA Z WYTRAWNYCH TART

KASIA WAWRZYNIAK

WWW.AONAZNOWUGOTUJE.PL

CO BY TU ZJEŚĆ?

/czyli wybieramy dowolny spód
i łączymy z tym wypełnieniem, na które mamy ochotę/

SPÓD	WYPEŁNIENIE
KLASYCZNY /pszenna mąka/	pieczony burak, karmelizowana cebula i rozmaryn
DELIKATNY /z mąki orkiszowej/	indyk, suszone pomidory i pieczarki
orzechowa /orzechy i chleb razowy/	ser pleśniowy ze słodką nutą żurawiny i gruszki

SPÓD	WYPEŁNIENIE
najSZYBSZY /gotowe ciasto francuskie/	krewetki i szpinak
najZDROWSZY /mąka razowa/	warzywa
najKRUCHSZY /z dodatkiem żółtka/	boczek, por i ogórek kiszony

TARTA NA KLASYCZNYM SPODZIE Z PIECZONYM BURAKIEM, KARMELIZOWANĄ CEBULĄ I ROZMARYNEM

To danie, które może nie wygląda, ale smakuje tak, że każdy kto spróbuje będzie chciał ją przygotować ponownie!

Klasyczny spód:

- 100g masła
- 220g mąki pszennej
- 4 łyżki wody
- 1 płaska łyżeczka soli

Wypełnienie:

- 1 duży pieczony burak
- 2 czerwone cebule (mogą też być białe)
- 2 gałązki rozmarynu (najlepiej świeży, ale suszony też da radę)
- łyżeczka miodu
- 4 łyżki oliwy
- 2 łyżki masła
- 2 jajka
- 200ml śmietanki 30%
- sól/pieprz
- 30g twardego sera np. grana padano
- opcjonalnie:
  - feta
  - słonecznik

Przygotowanie:

- **Klasyczny spód -** 100g masła siekamy z 220g mąki i płaską łyżeczką soli. Jak już masło zacznie się łączyć dodajemy wodę i dalej zagniatamy. Tak powstałym ciastem wylepiamy formę do tarty, gęsto nakłuwamy i wkładamy do lodówki na ok. 30min.
- Piekarnik rozgrzewamy na 180 stopni (góra-dół) i podpiekamy spód ok. 20 min.
- **Wypełnienie -** Zaczynamy od upieczenia buraka. Najlepiej upiec ich od razu więcej, spokojnie mogą leżeć już upieczone w lodówce i czekać na użycie. Buraki myjemy, owijamy w folię aluminiową i pieczemy w 200 stopniach ok.1h. Po tym czasie sprawdzamy czy po nakłuciu widelcem są miękkie. Jeżeli nie to wydłużamy czas. Można oczywiście kupić już ugotowane buraki gotowe do użycia.
- Dwie cebule najlepiej czerwone kroimy w piórka. Podsmażamy na oliwie połączonej z łyżeczką masła, jak zacznie mięknąć dodajemy łyżeczkę miodu oraz rozmaryn i na małym ogniu dalej dusimy.
- 2 jajka i 200mil śmietany mieszamy w misce. Dodajemy również starte ok. 30g twardego sera typu grana padano i dodajemy płaską łyżeczkę soli i pieprzu.
- Na podpieczony spód układamy buraka pokrojonego w kostkę, zeszkloną cebulę i wszystko zalewamy wcześniej przygotowaną masą jajeczną. Według uznania i preferencji możemy dodać jeszcze fetę i wszystko posypać słonecznikiem.
- Wkładamy do pieca (180 stopni góra-dół) na kolejne 30-40 minut sprawdzając poziom zarumienienia.

TARTA NA DELIKATNYM ORKISZOWYM SPODZIE Z INDYKIEM, SUSZONYMI POMIDORAMI, PIECZARKAMI I SEREM

Tarta po brzegi wypełniona smakiem. Jej kawałek nasyci nawet największego głodomora.

ORKISZOWY SPÓD:

- 180g mąki orkiszowej
- 100g masła
- płaska łyżeczka soli
- 3 duże łyżki wody

WYPEŁNIENIE:

- 200 filetu z indyka
- 10 pieczarek
- 10 suszonych pomidorów z zalewą
- sól/pieprz
- majeranek
- oregano
- 2 jajka
- 200ml śmietany 30%
- 50g twardego sera

PRZYGOTOWANIE:

- **Orkiszowy spód -** 180g mąki orkiszowej. 100g masła, płaską łyżeczkę soli i 3 duże łyżki wody łączymy i wyrabiamy ciasto. Wyklejamy nim formę na tartę. Nakłuwamy gęsto widelcem.
- Piekarnik rozgrzewamy na 180 stopni (góra-dół) i podpiekamy spód ok. 20 min.
- **Wypełnienie -** 200g filetu z indyka kroimy w drobną kostkę. 10 pieczarek myjemy i kroimy w drobne kawałki. 10 suszonych pomidorów odcedzamy z zalewy i kroimy w paski. Na patelni rozgrzewamy 4 łyżki zalewy od pomidorów (lub oleju, jeżeli używamy takich bez zalewy) podsmażamy indyka z dodatkiem soli, pieprzu, majeranku i oregano. Następnie dodajemy pieczarki, dusimy kilka minut i dorzucamy pomidory. Farsz w wykładamy na podpieczony spód tarty.
- Następnie ścieramy na grubych oczkach 50 g twardego sera i mieszamy z dwoma jajkami i 200ml śmietanki 30%. Dodajemy szczyptę soli i pieprzu i powstałą masą zalewamy tartę.
- Pieczemy w 180 stopniach ok. 30 minut i gotowe!

ORZECHOWA TARTA Z SEREM CAMEMBERT ZE SŁODKĄ NUTĄ ŻURAWINY I GRUSZKI

Smaki idealne - orzechy, ser, słodycz gruszki i żurawiny. Ciężko skończyć na jednym kawałku!

ORZECHOWY SPÓD:

- 150g chleba razowego
- 50g orzechów laskowych prażonych
- 50g masła

WYPEŁNIENIE:

- 3 łyżki dżemu z żurawiny lub borówki
- 125g sera camembert naturalnego
- 3 jajka
- 200g śmietanki 30%
- sól/pieprz
- 50g ostrzejszego ser twardego np. bursztyn
- garść orzechów laskowych
- 1 gruszka

PRZYGOTOWANIE:

- **Chrupiący spód -** 150g chleba razowego podpiekamy w piekarniku na grzanki (180 stopni ok. 20 minut). 50g orzechów laskowych mielimy. 150g chleba razowego mielimy, mieszamy z orzechami i dodajemy 50g roztopionego masła. Mieszamy i powstałą masą wyklejamy naczynie na tartę.
- Nagrzewamy piekarnik góra-dół na 180 stopni. Wykładamy tartę i podpiekamy ok. 30 minut, żeby był mocno chrupiący.
- **Wypełnienie -** Podpieczony spód smarujemy 3 łyżkami dżemu z borówki lub żurawiny. Ser camembert kroimy w plastry, wykładamy na dżem. 3 jajka mieszamy z 200g śmietanki 30%, szczyptą soli i pieprzu i zalewamy tartę.
- Następnie ścieramy 50g twardego sera i posypujemy nim tartę. Garść orzechów laskowych lekko siekamy i dodajemy wraz z serem.
- 1 gruszkę kroimy w plastry (omijając gniazdo nasienne) i układamy na wierzchu tarty.
- Całość zapiekamy w 180 stopniach (góra-dół) ok. 30 minut. Gotowe!
    - Uwaga! Tarta bardzo mocno się kruszy, ciężko wyjąć z blachy!

TARTA NA CIEŚCIE FRANCUSKIM Z KREWETKAMI I SZPINAKIEM

Kiedy w brzuszkach domowników burczy warto sięgnąć po tę tartę awaryjną! Zestaw ratunkowy z zamrażalnika - ciasto francuskie, krewetki i szpinak!

NAJSZYBSZY SPÓD:

- opakowanie ciasta francuskiego
- 2 łyżki masła

WYPEŁNIENIE:

- 1 opakowanie krewetek (ok. 20 sztuk)
- 1 opakowanie mrożonego szpinaku
- 4 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 2 łyżki masła
- 4 łyżki oleju
- 1 kubek śmietany 30% (200ml)
- 2 jajka
- 25g tartego twardego sera np. Grana Padano/Parmezan
- sezam
- sól/pieprz

PRZYGOTOWANIE:

- **Najszybszy spód -** gotowe ciasto francuskie rozwijamy. Przycinamy do wielkości naczynia w którym będziemy piec tartę - z zapasem ok. 5cm z każdej strony. Naczynie na tartę smarujemy grubą warstwą masła i wykładamy ciastem.
- Nagrzewamy piekarnik góra-dół na 180 stopni. Wykładamy tartę i podpiekamy ok. 20 minut.
- **Wypełnienie -** Rozmrożone krewetki pozbawiamy skorupek. 4 ząbki czosnku i cebulę obieramy i drobno siekamy. Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki oleju i 2 łyżki masła. Lekko podsmażamy połowę czosnku i dodajemy krewetki. Smażymy je z obu stron po kilka minut z dodatkiem soli i pieprzu.
- Następnie na tą samą patelnie dodajemy kolejne 2 łyżki oleju, cebulę i pozostały czosnek. Chwile podsmażamy i dodajemy szpinak. Solimy, pieprzymy i dusimy ok 8-10 min.
- 2 jajka, kubek śmietany 30% (200ml) i 25g tartego parmezanu mieszamy na jednolitą masę. Dodajemy płaską łyżeczkę soli i 1/4 łyżeczki pieprzu.
- Na lekko podpieczony spód wykładamy szpinak, na niego krewetki i wszystko zalewamy masą śmietanowo-jajeczną. Wierzch posypujemy sezamem i znowu wkładamy do pieca. Pieczemy ok. 30 minut i gotowe.
- Proponuję podawać z pomidorkami koktajlowymi.

NAJZDROWSZA TARTA WARZYWNA

Często warzywa stanowią za małą część naszej diety, ale z tą tartą nadrobimy normę na cały dzień! Do tego razowy spód - samo zdrowie!

NAJZDROWSZY SPÓD:

- 100g masła
- 100g mąki pszennej
- 150g mąki razowej
- 4 łyżki wody
- 1 płaska łyżeczka soli

WYPEŁNIENIE:

- 3 łyżki musztardy francuskiej
- 1 czerwona cebula
- 1 papryka (żółta)
- malutka puszka kukurydzy
- pół brokuła
- 15-20 pomidorków koktajlowych
- 2 łyżki oliwy
- 2 jajka
- 200g jogurtu naturalnego
- sól/pieprz
- 50g twardego sera np.bursztyn
- sól/pieprz

PRZYGOTOWANIE:

- **Najzdrowszy spód -** 100g masła, 100g mąki pszennej i 150g mąki razowej, 4 łyżki wody i płaską łyżeczkę soli zagniatamy na jednolitą masę. Wyklejamy ciastem formę na tartę, nakłuwamy widelcem.
- Nagrzewamy piekarnik góra-dół na 180 stopni. Wykładamy tartę i podpiekamy ok. 20 minut.
- **Wypełnienie -** 1 cebulę czerwoną kroimy w piórka i szklimy na 2 łyżkach oliwy. Paprykę kroimy w paski i chwilę podsmażamy z cebulą. Kukurydzę odcedzamy z zalewy. Brokuła dzielimy na mniejsze różyczki i blanszujemy, czyli zanurzamy na kilka minut we wrzątku. Pomidorki koktajlowe kroimy na połówki.
- Wstępnie podpieczony spód smarujemy 3 łyżkami musztardy francuskiej. Następnie warstwami układamy cebulę z papryką, kukurydzę, brokuła i pomidorki. W miseczce mieszamy 2 jajka, 200ml jogurtu naturalnego, szczyptę soli i pieprzu. Powstałą masą zalewamy farsz. Wierzch posypujemy startym twardym serem.
- Tak powstałą tartę wkładamy do piekarnika na 25 minut (180 stopni góra-dół) i gotowe!

NAJKRUCHSZA TARTA 'PO POLSKU' Z BOCZKIEM, POREM I OGÓRKIEM KISZONYM

Ogórek kiszony zapieczony w towarzystwie aromatycznego boczku i lekko ostrego pora daje niezłe doznania smakowe!

NAJKRUCHSZY SPÓD:

- 225 g mąki pszennej
- 120g masła
- płaska łyżeczka soli
- żółtko z 1 jajka
- 2 łyżki wody

WYPEŁNIENIE:

- 100g boczku wędzonego
- 1 średni por (biała część)
- pół cebuli
- 4 ogórki kiszone
- 1 jajko + białko z jajka użytego do ciasta
- 100ml śmietanki 30% (można zamienić na 200g i zrezygnować z jogurtu)
- 100g jogurtu naturalnego (można zamienić na 200g i zrezygnować ze śmietanki)
- solidna łyżeczka musztardy np. sarepskiej
- sól/pieprz

PRZYGOTOWANIE:

- **Najkruchszy spód -** 225g mąki, 120g masła, płaska łyżeczka soli, 1 żółtko i 2 łyżki wody zagniatamy na jednolitą masę. Wyklejamy nią formę na tartę średnicy ok. 30cm. Nakłuwamy widelcem i wstawiamy do lodówki na 15 min. minimum.
- Nagrzewamy piekarnik góra-dół na 180 stopni. Wykładamy tartę papierem do pieczenia, zasypujemy obciążnikami (u mnie fasola) i wkładamy do piekarnika na 15 minut.
- **Wypełnienie -** Pora na farsz. 100g boczku, pół cebuli, białą część pora i 4 spore ogórki kiszone kroimy w kostkę. Podsmażamy, zaczynamy od cebuli, dodajemy boczek, następnie por. Jak są już dobrze wysmażone dodajemy na chwile ogórka kiszonego.
- Na wstępnie podpieczony kruchy spód nakładamy farsz. W miseczce mieszamy jajko i białko, 100ml śmietanki 30%, 100g jogurtu (można dodać od razu 200g tylko śmietanki lub 200g samego jogurtu) oraz sporą łyżeczkę musztardy i szczyptę soli oraz pieprz. Powstałą masą zalewamy farsz.
- Tak powstałą tartę wkładamy do piekarnika na 25 minut (180 stopni góra-dół) i gotowe!