



TARTA Z POREM POD BESZAMELEM

SKŁADNIKI:

1 opakowanie mięsa wołowego z marchewką,
ciociorką i przyprawami Sokolów
1 opakowanie gotowego ciasta na tartę
2 pory
1 łyżka masła
450 ml mleka
1 czubata łyżka mąki
szczypta gałki muszkatołowej
100 g startego sera gouda
olej do smażenia
sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Piekarnik rozgrzać do temperatury 170°C. Ciasto rozłożyć w wyłożonej papierem formie na tartę, ponakłuwać widelcem i wstawić na 15 minut do piekarnika. Następnie wyjąć i odstawić na kratkę.
2. Pory drobno posiekać i przełożyć na patelnię z niewielką ilością oleju. Smażyć przez kilka minut, aż zmiękną. Dodać mięso. Smażyć, mieszając i rozdrabniając mięso, aż będzie lekko rumiane.
3. W teflonowym garnku roztopić masło. Dodać mąkę i cały czas mieszając trzepaczką, lekko ją zrumienić. Zmniejszyć ogień do minimum i nieustannie mieszając, wlać mleko. Sos podgrzewać, często mieszając, aż zgęstnieje. Doprawić gałką muszkatołową, solą i pieprzem.
4. Na podpieczonym cieście rozłożyć przygotowany farsz. Zalać przygotowanym beszamelem. Wierzch posypać startym serem. Tartę piec do momentu, aż ser się zarumieni (ok. 40 minut).