



WIELKANOCNA TARTA Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ

SKŁADNIKI:

Składniki na kruchy spód:

300 g mąki pszennej tortowej
50 g mąki krupczatki
1 łyżeczka soli
200 g zimnego masła
1 łyżka śmietany 18%
2 żółtka

Składniki na nadzienie:

4 jajka
150 g serka śmietankowego kanapkowego
100 g śmietany 18%
1/2 szklanki drobno tartego żółtego sera
1 opakowanie białej kiełbasy Naturrino
6-8 patisonów konserwowych
2/3 szklanki groszku mrożonego
1 duża czerwona cebula
1 duża papryka spiczasta
3 łyżki pestek słonecznika
sól, świeżo mielony pieprz kolorowy
listki bazylii do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Do miski przesiać mąkę, dodać posiekane zimne masło, sól, śmietanę i żółtka. Szybko zagnieść ciasto, uformować kulę, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na około 20 minut. Schłodzone ciasto wałkować na blacie posypanym mąką i wylepić nim natłuszczoną blachę. Włożyć do zamrażalnika na około 15 minut, po czym ponakłuwać widelcem, przykryć papierem do pieczenia i wysypać na wierzch kulki do pieczenia lub fasolę. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C (grzanie góra-dół) przez 15

WIELKANOCNA TARTA Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ

- minut. Zdjąć obciążenie oraz papier i wstawić na dodatkowe 13 minut.
2. W wysokim naczyniu miksować do połączenia składników jajka z serkiem i śmietaną. Doprawić solą oraz pieprzem i połączyć wszystko z żółtym serem.
 3. Groszek gotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
 4. Kielbasy przekroić wzdłuż na pół i naciąć. Cebulę pokroić na mniejsze kawałki, patisony osuszyć i pokroić na plasterki, a paprykę pozbawić gniazda nasiennego i pokroić w talarki.
 5. Na upieczonym spodzie rozłożyć kielbasę, groszek, cebulę, paprykę oraz patisony. Następnie zalać ostrożnie masą jajeczną i posypać pestkami słonecznika. Piec przez około 40 minut, aż masa będzie ścięta i nabierze złocistego koloru. Gotową tartę udekorować listkami bazylii.