

Tarta z cukinią i łososiem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 8

Czas pieczenia: 40 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
 - tarcza
-

Przygotowanie :

Krok 1 - 100 g cebuli obrać, przekroić na mniejsze części. 500 g cukinii umyć, osuszyć, odciąć końcówki. Jeśli cukinia jest większa, przeciąć wzdłuż na pół i wydrążyć gniazdo nasienne. Większe cukinie przeciąć wzdłuż tak, aby zmieściły się do otworu pokrywy tarczy.

Krok 2 - W naczyniu miksującym nr 1 założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do krojenia w plastry. Zamknąć pokrywę tarczy. Pokroić cebulę i cukinię popychając go popychaczem – czas 20 sekund, prędkość 5.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień. Łopatką odsunąć warzywa na bok, założyć mieszadło. Wlać 30 g oliwy z oliwek, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Poddusić warzywa – temperatura 85°C, czas 8 minut, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, odstawić dzbanek.

Krok 5 - Do naczynia miksującego nr 2 założyć nóż. Wsypać 250 g mąki pszennej uniwersalnej, dodać 150 g miękkiego masła, wbić 1 jajko, dodać 0,5 łyżeczki soli. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, wymieszać ciasto – czas 15 sekund, prędkość 6.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, wyłożyć ciasto na stolnicę. Zagnieść dłońmi w kulę i lekko ją spłaszczyć. Ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,5cm, za pomocą wałka przenieść na blachę. Palcami wylepić boki blachy. Ciasto chłodzić w lodówce ok 0,5 godziny. Ciasto nakłuć widelcem, włożyć do piekarnika nagrzanego do temp. 180°C, piec ok 15 - 20min aż będzie lekko przypieczone. Podpieczony spód tarty wyjąć z piekarnika.

Krok 7 - W dzbanku założyć nóż, wlać 150 g śmietanki 30%, wbić 3 jajka, dodać 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 1 płaska łyżeczkę ziół prowansalskich. Zamknąć pokrywę, wymieszać – czas 20 sekund, prędkość 2.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę dzbanka. Ze 130 g łososia wędzonego zdjąć skórę, widelcem podzielić łososia na mniejsze kawałki.

Krok 9 - Na upieczony spód tarty wyłożyć cukinię i kawałki łososia wędzonego. Wszystko zalać masą śmietanowo – jajową. Wyrównać łopatką, posypać 60 g tartego sera. Tartę włożyć do piekarnika nagrzanego do temp. 180°C, piec ok. 3 min.

Wskazówki :

Mocne schłodzenia ciasta przed pieczeniem zapobiega „opadaniu” boków ciasta przy wypieku.

Jeśli podczas pieczenia tarty podnosi się dno ciasta, należy otworzyć piekarnik i ostrożnie nakłuć widelcem powstające „bąble”.