

## Tarta cu carne si ciuperci

2008/07/04



©Gourmandine.ro



©Gourmandine.ro



©Gourmandine.ro



©Gourmandine.ro

**Ingredientе:**

**Pentru coca:**

300 g faina + 2 linguri faina  
 3 linguri smantana  
 50g margarina  
 1 plic praf de copt Dr. Qetker  
 1 ou  
 1 lingurita sare  
 Ulei pentru uns tava  
 1 ou pentru uns  
 Mac si susan pentru presarat deasupra

**Pentru umplutura:**

700g cotlet tocata de porc  
 3 linguri smantana,  
 3 triunghiuri branza topita  
 2 cepe  
 6 ciupercute de marime medie  
 Sare, piper, vegeta si chilli, dupa gust  
 Ulei pentru prajit  
 Busuioc uscat

**Mod de preparare:**

Punem faina intr-un bol, adaugam praful de copt, oul, smantana, margarina – care am incalzit-o putin in cuptorul cu microunde cat sa devina lichida, atentie sa nu fie fierbinte – si sarea. Amestecam totul si framantam, pana se formeaza coca.



Ceapa, curata si spalata, in prealabil, o tocam marunt si o punem la calit intr-o tigaie cu ulei incins. Cand s-a calit indeajuns, adaugam ciupercile care au fost spalate si taiate feliute, si le condimentam cu vegeta. Lasam totul la calit dupa care punem compozitia intr-un streculator pentru a se scurge surplusul de ulei.



Punem carnea intr-o tigaie cu ulei incins, o condimentam cu piper, sare si chilli dupa gust si o lasam pe foc pana se caleste, aproximativ 10 minute, dupa care o punem intr-un streculator, pentru a elimina surplusul de ulei.



Dupa ce am scurs uleiul din carne, punem carne intr-un bol mai mare, o pasam cu blenderul vertical pentru a fi mai pastoasa si adaugam branza topita, oul, smantana si busuioc uscat. Amestecam totul, pana la omogenizare.



Peste componitia din carne adaugam ciupercile si ceapa calite in prealabil si amestecam din nou pana la omogenizare.



Presaram pe masa putina faina, punem coca pregatita in prealabil pe masa si o intindem cu sucitorul, pana se formeaza o patura de jumata de centimetru grosime. Luam patura o punem in

tava de tarta, unsa si tapetata cu faina in prealabil si taiem aluatul dupa forma tartei.

Umplem tarta cu compozitia de carne si ciuperci preparata deja si din surplusul de aluat – care a ramas dupa ce l-am taiat dupa forma tavii – mai intindem o patura din care taiem fasiutele pe care le vom pune deasupra umpluturii in forma de grilaj. Ungem fasiutele cu ou si presaram de-a lungul lor susan si mac.

Dam tarta la cuptor timp de 40 minute la foc mic. Inainte cu 5 minute de a scoate tarta din cuptor mai ungem o data cu ou fasiutele de aluat de deasupra pentru a prinde o culoare mai intense galben aurie.

Tarta o putem servi atat calda, cat si rece.







