

Tartă cu praz, ciuperci și cartofi

Sâmbătă, 09 Martie 2013 08:15 - Ultima actualizare Sâmbătă, 09 Martie 2013 13:06



Ingrediente 300 g făină 200 g margarină 10 g drojdie 1 linguriță cu sare 150 ml apă

200 g cașcaval de post

sare

pipер

ulei

Pentru umplutură:

200 g cartofi

1 fir de praz

400 g ciuperci

2 bucăți de cepe

Mod de preparare

Tartă cu praz, ciuperci și cartofi

Sâmbătă, 09 Martie 2013 08:15 - Ultima actualizare Sâmbătă, 09 Martie 2013 13:06

1. Fierbe cartofii în coajă, lasă-i la răcit, curăță-i și pasează-i. Amestecă piureul obținut cu drojdia, făina, 150 g de margarină și sare și frământă până obții un aluat. Lasă la dospit într-un vas acoperit, la loc cald.

2. Taie ciupercile și firul de praz sub formă de rondeluri și toacă ceapa. Călește într-o lingură cu ulei ciupercile, scoate-le apoi din tigaie și adaugă ceapa și prazul, condimentând cu sare și piper.

3. Încinge cuptorul la 200 de grade Celsius și întinde o foaie de aluat pe o suprafață presărată cu făină. Unge cu margarină o formă rotundă de tartă (diametru 28 cm) și așază aluatul în ea. Coace aluatul fără umplutură zece minute și scoate-l din cuptor.

4. Amestecă ciupercile, prazul și ceapa călite și întinde amestecul pe blatul de aluat de cartofi. Rade cașcaval vegetal și dă din nou la cuptor, până când cașcavalul se topește și tarta capătă o crustă ușor rumenită.

SURSA:

Euisine.ro