

TARTA Z PORAMI NA CIEŚCIE FRANCUSKIM

składniki:

- 1 opakowanie gotowego ciasta francuskiego (może być mrożone)
- 2 spore lub 4-5 małych porów (tylko biała i jasnozielona część)
- 20 dag szynki
- spora łyżka masła
- 2 jajka
- $\frac{3}{4}$ szklanki śmietany np. 18% (może być inna – jaką akurat masz w domu)
- sól, pieprz
- gałka muszkatołowa (spora szczypta)
- 10 dag dowolnego żółtego sera (startego na dużych oczkach)

Jeśli używasz mrożonego ciasta francuskiego wyjmij je odpowiednio wcześniej żeby się rozmroziło. Rozgrzej piekarnik do temperatury 200°C. Ciastem wyłóż naczynie do tarty. Dokładnie przyciśnij je do brzegów, żeby wypełniło faliste boki naczynia, a następnie podpiecz około 7-8 minut (dzięki temu nie zrobi się zakalec po nałożeniu farszu i dalszym pieczeniu). Pory dokładnie umyj, uważając na ewentualną ziemię, która może się „ukrywać” pod warstwami. Pokrój je wedle uznania: w krążki lub drobniej, ale nie za drobno. Szynkę pokrój w kostkę. Na patelni lub w rondlu rozpuść masło i lekko przesmaż na nim szynkę, następnie dodaj pory. Posól, popieprz, dodaj gałkę muszkatołową (do smaku) i duś pod przykryciem około 10 minut, aż pory będą miękkie. Farsz wyłóż na podpieczone ciasto. W miseczce rozkłuć jajka i dokładnie wymieszaj ze śmietaną, możesz dodać niewielką szczyptę soli, a następnie zalej tym tartę. Śmietanę starannie połącz z nadzieniem. Posyp całość tartym serem. Wstaw do piekarnika na 25 – 30 minut. Wyjmij kiedy nadzienie się zetnie a wierzch ładnie zrumieni.