

(odc.14) tarta lorraine

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.14)

trudność: **trudne**

Spód

½ kg mąki pszennej

½ kostki smalcu

½ kostki masła

2 wiejskie jajka

Nadzienie

5 wiejskich jajek

550 ml tłustej śmietany

sól, pieprz

gałka muskatołowa

250g sera cheddar

250g sera gruyere

150g koziego sera

mały pęczek szczypiorku

ewentualnie: 10 plasterków pancetty – solonego i suszonego włoskiego boczku

świeży tymianek



Przygotowanie

Rozgrzać piekarnik do 180 stopni Celsjusza. Przesiać pół kilo uniwersalnej mąki pszennej. Posiekać masło i smalec z mąką, dodać dużą szczyptę soli. Wymieszać składniki palcami, aż utworzą się niewielkie grudki i dodać dwa wiejskie jajka. Kiedy składniki się połączą wyrobić ciasto, a następnie zawinąć w kawałek folii, uformować w kształt dysku i włożyć do lodówki na pół godziny. Na lekko oprószonym mąką blacie rozwałkować ciasto, posypując je mąką i obracając, żeby nie przywarło do blatu. Wałkować aż będzie miało odpowiedni rozmiar. Wysmarować lekko masłem ścianki i dno płaskiej foremki do tart z ruchomym dnem o średnicy 30 cm. Owinąć ciasto wokół wałka, a potem odwinąć nad foremką. Usunąć nadmiar ciasta, a resztę docisnąć palcami, żeby ściśle przylegało do falistych brzegów formy. Wyrównać krawędź kciukiem. Za pomocą widelca zrobić dziurki na całej powierzchni, przykryć plastikową folią i włożyć do zamrażalnika, żeby ciasto stwardniało i nie skurczyło się podczas pieczenia. Po pół godzinie wyjąć, zdjąć folię i wstawić na 10-15 minut do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni C, żeby podpiec spód bez nadzienia. Rozbić do dużej miski 5 świeżych wiejskich jajek. Dodać śmietanę, dużą szczyptę soli i pieprzu, oraz zetrzeć około połowy niewielkiej gałki muskatołowej. Zetrzeć sery cheddar i gruyere. Właściwą konsystencję nada farszowi kozie ser, który należy pokruszyć na wierzch. Wszystko oprócz koziego sera można wymieszać w misce. Dodać drobno posiekany szczypiorek i za pomocą trzepaczki dokładnie wymieszać składniki. Wyjąć z piekarnika foremkę z podpieczonym, ale nie całkiem upieczonym spodem. Przebrać na niego mieszaninę, lekko potrząsnąć i posypać na wierzchu pokruszonym kozim serem. Przepis można urozmaicić, układając cieniutkie plasterki pancetty na powierzchni tarty. Posypać tartę świeżym tymiankiem. Ostrożnie wsunąć foremkę do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni C

i piec przez 30-35 minut. Podawać na ciepło.

© Jamie Oliver