Tarta z kurkami i serem blue, którą oczarujesz gości

To połączenie smaków jest tak idealne, że aż żal się nim nie podzielić, kiedy podejmujesz gości. Doskonale pasuje do białego wytrawnego wina, najlepiej oczywiście wybrać to bez alkoholu. Tak czy inaczej – koniecznie wypróbuj ten przepis jak najszybciej!

Składniki na tartę z kurkami i serem pleśniowym

Jeśli nie masz czasu, możesz wykorzystać gotowe ciasto, np. francuskie. Ale jeśli tylko to możliwe, zrób własne, kruche z prawdziwym masłem. Tak czy inaczej, to danie jest „palce lizać”.

Ciasto kruche:

- 200 g mąki
- 100 g masła (powinno być zimne)
- 1 żółtko
- 3 łyżki zimnej wody
- szczypta soli

Nadzienie:

- 250 g kurek,
- 1 mała cebula,
- 1 ząbek czosnku,
- 100 g sera pleśniowego typu blue,
- 150 ml śmietanki 30 proc.,
- 2 jajka,
- 1 łyżka masła,

- sól, pieprz,
- świeży tymianek lub natka pietruszki do posypania.

Jak robić tartę z kurkami i serem typu lazur

Ciasto:

1. Mąkę, sól i pokrojone w kostkę masło szybko posiekaj nożem lub rozetrzyj palcami.
2. Wyrabiając ciasto, pracuj szybko, żeby nadmiernie nie ogrzewać masła, dzięki temu będzie kruche.
3. Dodaj żółtko i wodę, zagnieć gładkie ciasto.
4. Uformuj kulę, owiń folią i wstaw do lodówki na min. 30 minut.
5. Schłodzone ciasto rozwałkuj i wyłóż nim formę, nakłuj widelcem.
6. Przykryj papierem do pieczenia, wysyp obciążenie (np. suchą fasolę) i piecz 15 minut w 190°C.
7. Usuń obciążenie, piecz jeszcze 5 minut, aż lekko się zarumieni.

Farsz:

1. Kurki oczyść, większe przekrój na pół.
2. Drobno posiekaj cebulę i zeszklij ją na łyżce masła, dodaj kurki i smaż, aż nadmiar wody z grzybów wyparuje.
3. Dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek, dopraw pieprzem i odrobiną soli, pamiętaj jednak, że niebieski ser jest słony.
4. W misce wymieszaj śmietankę z jajkami, pokrusz do nich ser pleśniowy. Dodaj też posiekany tymianek.

Wykonanie:

1. Na podpieczony spód wyłóż kurki z cebulą.
2. Zalej masą śmietanowo-serową.
3. Piecz 20–25 minut w piekarniku nagrzanym do 180 st. C, aż masa się zetnie i lekko zarumieni.
4. Jeśli masz ochotę, pod koniec pieczenia obsyp tartę z wierzchu tartym parmezanem.

Do dania wybornie pasuje sałata z klasycznym winegretem.