

# Tarta cu ciuperci

written by Andreea



Este o tarta delicioasa si reprezinta aperitivul perfect. Pentru iubitorii de ciuperci, este deliciul absolut, mai ales ca se poate savura si ca gustare si ca fel de mancare. Am facut aceasta tarta dupa gustul meu, combinatiile pot varia, insa asa am considerat eu ca ar trebui sa fie si sa arate. Sa va spun ce am pus in ea si cum am pregatit-o, atunci.

Pentru blat am folosit:

150 g unt

250 g faina

1 praf de sare

1 galbenus de ou

60 ml apa rece

Din toate acestea am format repede de tot un aluat faramicios pe care l-am strans intr-o mingiuta invelita in folie alimentara si l-am dat la frigider pentru 1 ora. Atat de repede am facut operatiunea, incat am uitat sa si fac poze ☹  
Apoi am incins cuptorul la 180 grade Celsius.



Pentru umplutura mi-au trebuit:

700g ciuperci champignon

50 g unt

1 ou

1 praf de sare

piper dupa gust

50 g cascaval afumat

iar pentru topping

100 g cascaval ras (eu am folosit 3 tipuri, mozzarella, edam si cheddar)

Ciupercile le-am taiat bucati mai mari, le-am calit in unt pana a scazut toata zeama lasata, le-am sarat, le-am piperat si apoi le-am lasat la racit.



dupa ce s-au racit am adaugat oul, am amestecat bine si am lasat deoparte



Din aluatul de la frigider am intins o foaie



am asezat foaia in forma de tarta tapetata cu unt, am intepat din loc in loc foaia cu o furculita si am dat forma la cuptorul incins pentru 10 minute



Dupa 10 minute arata cam asa



peste foaia coapta pe jumătate am pus bucati de cascaval afumat (probabil ca puteti sa sariti peste acest pas, dar mie mi s-a parut tare interesanta combinatia de cascaval afumat si ciuperci, plus ca la final, in combinatie cu acest cascaval ciupercile vor capata o consistenta cremoasa irezistibila)



peste cascaval am asezat compozitia de ciuperci



Deasupra tartei am presarat cele 3 tipuri de cascaval, am dat totul la cuptor pentru 30 de minute



garnisim cu patrunjel proaspat si servim calda



Sa aveti pofta!