

Tarta cu praz si somon afumat

written by Andreea



Dupa ce am facut **Tartele chinezesti cu crema de ou**, mi-am dat seama ca am facut o adevarata pasiune pentru tarte, atat dulci (**Tarta cu mure**), cat si sarate (**Tarta cu ciuperci**). Asa ca n-am sa ma opresc aici, o sa-mi urmez pasiunea mai departe printr-o tarta cu praz si somon afumat. Atunci, sa trec la treaba, zic! ☐

Din:

130 g unt

175 g faina

un praf sare

3 lingurite cu apa rece cu gheata

Intr-un blender de bucatarie se pune faina, untul si praful de sare. Se porneste blenderul si se amesteca toate pana se obtine un aluat nisipos. Se toarna apa si se porneste din nou blenderul pentru cateva secunde pana ce se formeaza o bila de aluat. Se infoliaza in folie alimentara si se da la frigider pentru 30 de minute.



Se scoate aluatul de la frigider si se intinde aluatul pe masa de lucru cu ajutorul unui sucitor. Se aseaza aluatul intr-o tava rotunda de tarta si inteapa din loc in loc cu furculita, dupa care se da din nou la frigider.



apoi am trecut la umplutura, foarte simpla si taaare delicioasa:

3 fire de praz

200 g somon afumat

3 oua

50 g smantana

50 g cascaval

2 lingurite de unt

(afumat zic!, ca sa se potriveasca cu somonul afumat)

sare, piper

Am incins cuptorul la 180 grade Celsius. prazul l-am taiat in bastonase lungi de 4 cm, apoi l-am crestat pe lungime



somonul in bucatele



intr-o tigaie am pus la calit prazul in cele 2 lingurite de unt



am potrivit de sare si piper



am presarat prazul calit peste foaia de aluat



apoi bucatelele de somon afumat



intr-un castronel am batut cele 3 oua, impreuna cu smantana, sare si piper dupa gust



si apoi am turnat compozitia in fir subtire peste praz si somon



cam asa arata apoi:



peste toate am presarat cascavalul ras (cred ca puteti renunta la cascaval, la final culoarea tartei va fi mai frumoasa)



am dat la cuptor pentru 30 de minute



am garnisit cu cateva bobite de piper rosu si feliute de lime



se consuma neaparat calda!
eventual alaturi de un pahar de vin alb



Enjoy!