



przepisy.pl

# Tarta z wędzoną rybą

 30 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- 200 g przesianej mąki
- 300 g wędzonego dorsza pokrojonego na kawałeczki
- pęczek drobno posiekanego koperku
- 200 ml śmietany
- 3 jajka
- sucha fasola do wstępnego pieczenia
- kilka kropli soku z cytryny
- jajko
- 50 g masła pokrojonego na kawałeczki
- 60 g startego sera cheddar
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- gałka muskatołowa - 1 szczypta
- masło - 1 łyżka
- mąka - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Jest równie dobra na ciepło i na zimno. TARTA Z WĘDZONĄ RYBĄ, czyli na przykład dorszem, pstrągiem albo makrełą jest znakomita na przystawkę, możesz także podać ją na obiad z sałatą. Jeśli coś zostanie, zabierz następnego dnia do pracy na drugie śniadanie. Uważaj tylko na głodnych kolegów!

2. Mąkę wsyp do miski, w środku zrób „studnię”, czyli dołek. Dodaj masło. Roztrzep jajko, przypraw solą i pieprzem, wlej do dołka w mące razem z sokiem cytrynowym. Szybko zagnieć, ulep kulę, zawiń w folię i włóż do lodówki na 30 minut. Przygotuj masę śmietankową: jajka roztrzep ze śmietaną i koperkiem, przypraw do smaku (nie sól za dużo, bo wędzona ryba jest słona). Rozgrzej piekarnik do 160 stopni, włącz termoobieg. Ciasto rozwałkuj do grubości 5 mm, przenieś na wałku do formy na tartę posmarowanej masłem i posypanej mąką (patrz strona...). Spód i boki ciasta ponakłuj widelcem. Przykryj kółkiem z pergaminu, posyp fasolą. Upiecz „na biało” (ciasto nie może się przyrumienić) - trwa to około 15 minut. Zdejmij fasolę i pergamin, a ciasto posyp 2/3 sera. Obłóż kawałkami ryby, polej masą śmietankową. Posyp resztą sera, zwiększ temperaturę piekarnika do 180 stopni. Piecz jeszcze 15 minut. Podawaj na gorąco.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)