



## Tarta z wędzonym karpem, borowikami i twarogiem

*Ciasto na tartę o średnicy 25cm*

### SKŁADNIKI

- 200g mąki pszennej
- 100 masła
- 1 jajko
- szczypta soli
- 1 łyżka wody

*zależy od wielkości  
jajka jakiego użyliśmy*

### FARSZ

- 300g obranego z ości wędzonego karpia z Pustelni
- 1 średnia cebula
- 50g suszonych borowików
- 300g twarogu "Klinek z ziołami" z Bychawy
- 100ml śmietany
- 2 jajka
- sól, pieprz

Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy pokrojone w małe kostki masło, wlewamy roztrzepane jajko i wsypujemy sól. Wyrabiamy ręcznie do powstania gładkiego ciasta, gdyby składniki nie chciały się połączyć dolewamy wodę. Z ciasta formujemy kulę i zawijamy w folię, przekładamy do lodówki na minimum 30 minut.

Formę smarujemy cienko masłem. Schłodzone ciasto wałkujemy na cieki placek o nieco większej średnicy niż nasza forma, przekładamy ciasto używając wałka. Dociskamy ciasto do dna i boków formy, nakłuwamy widelcem a następnie kładziemy na nim papier do pieczenia. Wysypujemy groch lub ceramiczne kulki i wkładamy do nagrzanego do 190°C piekarnika na około 15min. Po tym czasie wyjmujemy formę z pieca, usuwamy obciążenie i pieczemy do zrumienienia przez około 10min.

Borowiki namaczamy w wodzie przez około godzinę. Cebulę siekamy w drobną kostkę i przesmażamy na 1 łyżce oleju. Grzyby siekamy i dodajemy do cebuli, smażyjemy jeszcze kilka minut. Mieszamy z karpem i rozkładamy na podpieczonym cieście. Rękami kruszymy też twaróg i rozsypujemy równo po formie. Śmietanę mieszamy z jajkami, szczyptą soli i pieprzu i rozlewamy do farszu.

Wkładamy do piekarnika i zapiekamy przez około 30min.

Serwujemy na ciepło lub zimno.