

Wytrawna tarta z boczkiem

Wytrawne tarty mogą być daniem głównym podczas kolacji lub efektowną przekąską podaną w ramach wystawnego obiadu. Dodatek aromatycznego wędzonego boczku będzie kulinarnym rarytasem dla miłośników wieprzowiny.

Przyrządzenie tarty nie wymaga specjalnych umiejętności, wystarczy odrobina dobrych chęci, świeże składniki i okrągła foremka, najlepiej z falistym brzegiem. W sprzedaży dostępne są różne rodzaje form tartowych z karbowanym brzegiem: szklane, ceramiczne, metalowe, ze stali nierdzewnej lub silikonu. Są też takie z odpinanym brzegiem i wyjmowanym dnem. Dodatkowo w niektórych wyjmowany spód wykonany jest z żaroodpornego szkła. Doświadczenie podpowiada, że najlepsze są foremki ceramiczne i szklane. Ciasto piecze się w nich równomiernie, nie przypala się. Dobrze jest wybrać standardową formę o średnicy 28–29 cm. Większość przepisów na tarty podaje proporcje składników odpowiednie do tej wielkości. Jeśli pieczemy tartę tylko okazjonalnie, to z powodzeniem możemy wykorzystać zwykłą tortownicę.

Tarta z boczkiem i aromatycznymi ziołami

■ **Składniki – ciasto:** 20 dag mąki krupczatki, 10 dag masła, jajko, 2 łyżki śmietany, szczypta soli

■ **nadzienienie – ciasto:** 25 dag boczku wędzonego,

2 dorodne pory (białe części), łyżka masła, łyżka oliwy z oliwek, jajko, 2 żółtka, 15 dag startego żółtego sera, niepełna szklanka śmietanki kremowej, po 4 gałązki świeżego tymianku i rozmarynu, sól, świeżo mielony pieprz, szczypta gałki muszkatołowej



- Na stolnicę sypiemy przesianą mąkę, dodajemy rozdrobnione, schłodzone masło. Siekamy nożem, aż masło połączy się z mąką. Robimy zagłębienie, dodajemy żółtko oraz pozostałe składniki i szybko zagniatamy (gdyby składniki nie chciały się połączyć, możemy dodać 1–2 łyżki zimnej wody). Ciasto formujemy w zgrabną kulę, owijamy w folię i przez 30 minut chłodzimy w lodówce – można dłużej.
- Dobrze wychłodzone ciasto rozwałkowujemy na lekko oprószonej mąką stolnicy na grubość około 3 mm. Rozwałkowany placek nawijamy na wałek i przenosimy na formę, dokładnie wypełniamy dno i boki. Przejeżdżamy wałkiem po foremce, by odciąć nadmiar ciasta. Spód nakłuwamy widelcem w kilku miejscach, wstawiamy do nagrzanego do temperatury 200°C piekarnika na około 10 minut, wyjmujemy i czekamy, aż ciasto lekko przestygnie.
- W tym czasie przygotowujemy nadzienie: boczek kroimy w kostkę lub słupki. Podsmażamy do zrumienienia na patelni. Białe części umytego pora

kroimy w talarki i dodajemy do boczku. Do całości dodajemy łyżkę masła, łyżkę oliwy z oliwek, posiekany tymianek i rozmaryn, doprawiamy solą i pieprzem – przykrywamy i dusimy przez chwilę. Gdy por zmięknie, zestawiamy z ognia.

- Śmietankę łączymy z jajkiem i żółtkami, dodajemy starty ser, wlewamy do przestudzonego boczku i porów. Doprawiamy pieprzem, świeżo startą gałką muszkatołową i, ewentualnie, odrobiną soli.
- Na podpieczony spód tarty wykładamy nadzienie. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C na 30–40 minut. Po wystudzeniu wyjmujemy z formy.

Podajemy pokrojoną w zgrabne kawałki. Doskonałym dodatkiem do tarty jest zielona sałata skropiona delikatnie octem balsamicznym.

SEKRETY UDANEJ TARTY

Gwarancją dobrego efektu jest zastosowanie kilku prostych reguł.

1. Przestrzegamy podanych w przepisie proporcji mąki i tłuszczu – na 1 część tłuszczu bierzemy 2 części mąki;
2. Najlepszą strukturę i wyjątkowy smak zapewnia użycie masła – świeżego i prawdziwego, bez jakichkolwiek dodatków;
3. Wszystkie składniki ciasta, a także narzędzia i ręce (podczas ręcznego wyrabiania) powinny być oziębione. Warto też wychłodzić pomieszczenie, w którym przygotowujemy ciasto;
4. Produkty płynne (śmietanę, mleko, wodę) dodajemy porcjami, regulując strukturę ciasta (nie powinno być zbyt ściśle);
5. Zagniatamy składniki bardzo szybko i zdecydowanie, długie wyrabianie spowoduje, że ciasto straci kruchość;
6. Zarobione ciasto formujemy w kulę, owijamy folią i chłodzimy (nie krócej niż przez 30 minut), a następnie rozwałkowujemy na delikatnie oprószonej mąką stolnicy. Podczas wałkowania nie podsypujemy mąką, bo ciasto stwardnieje. Dobrze sprawdza się wałkowanie przez folię;
7. Ułożone w formie ciasto nakłuwamy w kilku miejscach widelcem albo rozkładamy na cieście papier pergaminowy, a na wierzch sypiemy nasiona fasoli lub grochu. Zabiegi te zapobiegają wyrzucaniu się ciasta;
8. Gotowej tarty nie wyjmujemy z formy bezpośrednio po upieczeniu, ciasto powinno chociaż przez 20 minut tężeć.

Romana Chojnacka

Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu