

Czary Penelopy

Tarta z grzybami i dynią

Soczysta żółć stosów dyni na stoiskach warzywnych niemal w każdym ze sklepów skutecznie mnie do siebie przyciąga. I przyznaję, że dosyć często wychodzę ze sklepu jako szczęśliwa posiadaczka złoto-pomarańczowej kuli, zastanawiając się, w jaki sposób przetworzyć to чудо w smaczny posiłek. Tak było i tym razem. Tak więc dziś dynia z grzybami przygotowana jako jesienna tarta.



Potrzeba:

gotowe ciasto francuskie
pół małej dyni lub 1/4 dużej
miseczka grzybów (dowolnych leśnych lub po prostu pieczarek)
1 cebula lub por (ja dałam 2 wąskie pory)
oliwa
1 duża cebula,
1 główka czosnku
2 ząbki czosnku
10 dkg startego żółtego sera lub rokpola
mały kubeczek śmietany
3 jaja
tymianek świeży
natka pietruszki
sól, pieprz, ostra papryka do smaku

Przygotowanie:

Z dyni usunęłam pestki, pokroiłam w łódki i ułożyłam na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce. Obficie posoliłam solą morską, doprawiłam pieprzem, na każdej łódeczce ułożyłam gałązki tymianku, obficie skropiłam oliwą. Na blaszce wylądowała też cebula w całości oraz cała główka czosnku. Wstawiłam blachę do nagrzanego do 180 stopni piekarnika na 1 godzinę. Następnie na maśle zeszkliłam posiekane w pół kółeczka pora, dodałam do nich pokrojone grzyby i dusiłam do miękkości. Upieczoną dynię oddzieliłam od skórki (co po upieczeniu jej przychodzi niezwykle łatwo), podobnie postąpiłam z czosnkiem i cebulą. Wraz z gałązkami tymianku zmiksowałam wszystko na pure. Dodałam do uduszonych porów i grzybów, wymieszałam. W oddzielnym pojemniku zmiksowałam jajka ze śmietaną, dodałam tarte ser. Obie masy połączyłam dokładnie ze sobą. Formę do tarty wyłożyłam dokładnie ciastem francuskim, nakłułam widelcem, podpiekłam je przez 5 minut w nagrzanym do 180 stopni piekarniku. Na podpieczony spód tarty wyłożyłam masę i piekłam 25 minut. Doznania smakowe wyborne. Pyszna i na ciepło, i na zimno. Polecam!

P.S.

Jeśli obawiacie się, że przygotowanie tarty z dyni zajmie Wam za dużo czasu, proponuję dynię

upiec sobie wieczorem dnia poprzedniego, tak jak ja to zrobiłam.

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch