

Tarta hamburgerowa



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **475** Ocena: **11175**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto na tartę:
- 100g zimnego masła
- 200g mąki
- 1 jajko L
- 1/2 łyżeczki soli
- ...
- Farsz:
- 400g mielonej wołowiny
- 1 duża cebula
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki musztardy
- 3 łyżki keczupu
- 1 łyżka oleju
- sól, pieprz
- 1 jajko
- 4 łyżki mleka
- 150g żółtego sera
- ...
- Dodatki:
- keczup
- sos czosnkowy
- 1/3 główki sałaty lodowej
- 10 pomidorków koktajlowych
- 2 ogórki kiszane

Sposób przygotowania:

- 1 Masło kroimy na kawałki i zagniatamy z pozostałymi składnikami na ciasto. Wałkujemy cienko, wyklejamy nim formę na tartę o średnicy 27cm. Nakłuwamy widelcem, pieczemy w temperaturze 190 stopni przez około 15 minut, do delikatnego zezłocenia.
- 2 W międzyczasie przygotowujemy farsz. Na rozgrzanym oleju podsmażamy wołowinę i pokrojoną w kostkę cebulę. Kiedy się zarumienią dodajemy posiekany drobno czosnek, keczup i musztardę. Dusimy do odparowania płynów. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- 3 Farsz wykładamy na podpieczony spód. Jajko mieszamy z mlekiem i startym serem. Masą zalewamy tartę. Pieczemy w temperaturze 190 stopni przez około 20-30 minut, do zarumienienia.

- 4 Na upieczoną tartę wykładamy pokrojoną sałatę i warzywa. Polewamy keczupem i sosem czosnkowym.

Twoje notatki do przepisu: