



Tarta z wołowiną

2 porcje

1 godzina 10 minut

Składniki

■ Ciasto:

- 70 g masła, miękkiego
- 100 g smalcu wieprzowego
- 510 g mąki
- 1 jajko
- 1/2 łyżeczki soli

■ 80 ml zimnej wody

■ Nadzienie:

- 80 ml oleju roślinnego
- 800 g wołowiny, pokrojonej w kostkę
- 150 g cebuli, posiekanej
- 20 g ząbków czosnku, posiekanych

■ szczypta tymianku

- 30 g sosu worcestershire
- 400 ml wywaru wołowego
- 10 g pieprzu
- 100 g passaty pomidorowej
- 2 łyżeczki soli
- 50 g mąki kukurydzianej
- 50 ml wody

Przygotowanie

1

Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta.

2

Umieść 70 g masła oraz 100 g smalcu. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Wymieszaj.

4

Zgarnij szpatułką na dno kielicha. Dodaj 510 g mąki, 1 jajko, 1/2 łyżeczki soli oraz 80 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Ugniataj.



Wymij ciasto i owiń folią, a następnie umieść w lodówce.



Wyczyść kielich do gotowania.



Umieść 80 ml oleju, 800 g wołowiny, 150 g cebuli oraz 20 g czosnku. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Duś.



W misce umieść 2 łyżeczki soli, 50 g mąki oraz 50 ml wody i całość dokładnie wymieszaj, a następnie wlej do kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Całość przełóż do miski i pozostaw do wystudzenia.



Z lodówki wyjmij ciasto i rozłóż na blaszce do tarty lub kilku mniejszych foremek, a następnie dodaj nadzienie.



Piecz w piekarniku w temperaturze 200°C przez 15 minut.

Gotowe do podania. Smacznego!