

Tarta cu peste

(Fish pie)

Tarta cu peste (Fish pie)

Ingrediente :

2 foi etaj din comert, 3-4 oua fierte, 150 g ciuperci Champignon, 500 g file de peste congelat sau proaspat, 3-4 cuisoare, o ceapa mijlocie, zeama de la o lamiie, 250 ml supa de legume sau concentrat, un galbenus de ou, o lingura de lapte, o legatura de marar, 3 linguri pesmet

Preparare :

Daca aluatul este congelat, se lasa sa se decongeleze. Daca pestele este congelat - idem. Se curata, se spala si se scurge pestele de apa, se tapeteaza cu un prosop de bucatarie si se stropeste cu lamiie. Se presara sare si se lasa 10 minute sa se odihneasca. Se pune supa la fiert, impreuna cu ceapa taiata rondele si cuisoarele. Cind clocoteste, se stinge focul si se pune pestele la murat 15 minute. Se scoate si se aseaza pe o farfurie. Se incinge o lingura de unt si se prajesc la foc mijlociul ciupercile. Se curata si se taie ouale felii. Se desface prima foaie de aluat si se ia fundul unei forme de tort, dupa care se decupeaza aluatul. Se tapeteaza fundul formei cu hirtie de copt si se ung marginile formei cu unt. Se aseaza foaia de blat decupata si se ridica cu grija o margine de 2-3 cm (aluatul este foarte elastic dar trebuie intins cu grija sa nu se rupa). Se presara pesmet. Se rupe in bucati mici pestele si se dispune uniform. Peste peste se aseaza ciupercile si apoi feliile de ou. Se presara sare, piper si mararul taiat marunt. Se taie si cea de-

a doua bucata de aluat si se dispune peste compozitie iar marginile se prind bine intre degete, pentru a le sigila. Se patrunde aluatul cu furculita in mai multe locuri. Din resturile de aluat se taie diferite forme (ex: pesti). Se amesteca galbenusul cu laptele si se unge bine tarta. Se dispun formele decupate si se ung si acestea cu galbenus de ou. Se da la cuptorul incins la 180 grade Celsius, pe gratarul cel mai de jos, 45 de minute. Se serveste ca atare sau cu o salata de sezon.