

Tarta cu carne si varza

Tarta cu carne si varza

Ingrediente :

250 g faina, o jumatate de cub de drojdie proaspata, jumatate de capatina de varza, 150 g sunculita afumata, 1 ceapa, 350 g carne tocata mixta, 400 g cartofi fierti, taiati cuburi, 2 oua, 200 ml smintina, 100 g parmezan sau cascaval ras

Preparare :

Se face o gropita in mijlocul fainei. Se sfarima cubul de drojdie in gropita si se toarna 50 ml apa calduta. Se amesteca drojdia cu apa si putina faina. Se acopera si se lasa sa stea o jumatate de ora. Se framinta apoi un aluat la care se adauga inca 75 ml apa calduta si o jumatate de lingurita rasa de sare. Se acopera si se mai alsa sa creasca jumatate de ora. Se curata varza si se opareste frunze. Se taie frunzele fisii. Se caleste in ulei ceapa tocata fin si se adauga carnea si sunculita taiata fisii. Se prajesc la foc potrivit pina cind carnea nu mai lasa apa. Se adauga cartofii, varza, sare si piper. Se intinde o foaie de aluat si se tapeteaza cu ea o forma de tarta. Se amesteca ouale cu smintina si cascavalul. Se condimenteaza. Se aseaza pe blat compozitia de varza si se repartizeaza ouale. Se coace la cuptorul incins la 200 grade Celsius 25 minute.