

# Tarta z wędzonym karpem

22 grudnia 2021

## **Składniki na 4 porcje:**

### Farsz:

- 30 dkg wędzonego karpia,
- 2 marchewki,
- 2 pietruszki,
- 1 mały seler,
- sól, pieprz cytrynowy,
- 2 łyżeczki pikantnego ketchupu,
- 2 białka.

### Ciasto :

- 1 szklanka mąki pszennej,
- 1/4 margaryny,
- 1 łyżka kwaśnej śmietany,
- 1 jajo, pieprz i sól.

## **Wykonanie potrawy:**

### Farsz:

Warzywa zetrzeć na tarce, na grubych oczkach, podduścić na patelni z odrobiną oleju, doprawić solą i pieprzem. Po przestudzeniu do warzyw dodać ubitą pianę z białka.

### Ciasto:

Z podanych składników zagnieść ciasto. Ciasto rozwałkować, wyłożyć do natłuszczonej, posypanej bułką tartą formy i zapiec na jasnozłoty kolor.

Na tak przygotowane ciasto wyłożyć farsz i dodać kawałki wędzonego karpia. Tartę zapiec w temperaturze 170 stopni przez 15 minut.

*Autor: **Agata Misztal z Syr***