

Tarta z sosem beszamelowym, kurczakiem i cukinią

Jeju, tyle mnie tu nie było. Jest mi okropnie głupio i bardzo wstyd... Ale życie pędzi tak szybko. Minęły tylko dwa tygodnie odkąd jestem w Polsce, a tak wiele się wydarzyło. Zdążyłam pojechać do Zakopanego na zawody Joyride gdzie wydarzyło się wiele niefortunnych wypadków i 70% czasu spędziłam w szpitalu z moim kuzynem Arturem, zdążyłam odwiedzić Kraków dwa razy, być w Sanoku też dwa razy i co ciekawe wyjechać z kraju i wrócić. Jestem przemęczona tym wszystkim, ale z drugiej strony myślę, że chyba dobrze jest być tak wciąż zajętym.

Nie tracę czasu na siedzenie przed telewizorem czy przed komputerem, nie obijam się, ponieważ wciąż jestem w biegu. Dzisiaj rano sobie obiecałam, że spędzę ten dzień dla siebie. Nałożyłam domowej roboty maskę na włosy po czym zobaczyłam jak brudne było moje lustro... No i jak to ja musiałam je umyć... A skoro miałam już w ręce płyn do mycia szyb to umyłam okno w łazience... i tak się wszystko zaczęło.

Umyłam wszystkie okna w domu, a jest ich dość sporo. Potem poodkurzałam też cały dom, pościeliłam łóżka i powycierałam kurze. Mama rano wspomniała coś o praniu to zaczęłam pracować, potem suszyć i leciałam na bieżąco z prasowaniem... I tak właśnie spędziłam dzień ☐ ALE ALE ALE ... !!! Wcale niczego nie żałuję. Cieszę się, że mogłam odciążyć mamę, która wróciła dość późno z pracy. Z resztą kiedyś w końcu trzeba by było to zrobić to dlaczego nie dzisiaj !? ☐ HAHAHA

Ja po prostu nie umiem siedzieć na tyłku ...:D

Dzisiaj mam dla Was pyszną Tarte z sosem beszamelowym zamiast pomidorowego jak to najczęściej w pizzy bywa ☐

Tarta z sosem Beszamelowym, kurczakiem i cukinią.

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
----------------------	-----------------------------	---------------

Składniki na kruche ciasto:

3/4 kostki chłodnego masła
2 szklanki plus 2 łyżki mąki
6 łyżek zimnej wody
szczypta soli

Składniki na farsz:

1 duża pierś z kurczaka
1 cebula czerwona
1 cukinia
30 dag sera żółtego, tartego

Przepis na sos znajdziecie pod tym linkiem –

<http://wszystkomaniaczka.pl/lasagne-ekspresowe/>



Zaczynamy:

Mąkę kroimy z masłem dużym nożem, dolewamy wody (nie wszystko naraz) i szybko zagniatamy ciasto.

Możemy dodać ulubionych ziół i nie zapominamy o szczypcie soli. Następnie dzielimy na dwie kulki i odstawiamy do lodówki na 30 minut.



Gdy ciasto chłodzi się w lodówce przygotujcie cukinie oraz kurczaka. Cukinie pokrójcie w talarki, a następnie w ćwiartki i podsmażcie na oliwie z dodatkiem czosnku, soli oraz pieprzu aby zmięknał. Pierś z kurczaka pokrójcie w małą kosteczkę, doprawcie solą, pieprzem oraz odrobiną kurkumy (*aby był żłocisty*) i usmażcie na oliwie z oliwek na dużym ogniu ogniu.



Gdy ciasto posiedzi w lodówce przez 30 minut wyciągamy je z lodówki i wałkujemy. Formę na tarte smarujemy masłem i oprószamy bułką tartą po czym wykładamy na nią ciasto. Ciasto dobrze dociskamy do formy i dziurawimy widelcem. Wstawiamy do piekarnika na około 20 minut w temp. 180°C lub do czasu gdy się zarumieni.

Proporcje w przepisie wystarcza na dwie tarty.
Gdy ciasto jest w piekarniku możemy przygotować sos beszamelowy.

Przepis podany jest w przepisie na ekspresowe lasagne w tym linku:

<http://wszystkomaniaczka.pl/lasagne-ekspresowe/>



Gdy sos jest już gotowy, a ciasto upieczone czas, aby wylać 1/2 sosu na pierwszą tartę i wyłożyć farsz czyli kurczaka, cukinie i posypać posiekaną cebulką. Na końcu posypujemy wszystko serem i oprószamy oregano. Pieczemy około 15/20 minut w temp. 180°C.



Taka tarta najlepiej smakuje z sosem czosnkowym.

SMACZNEGO !!!

