

Tart s piletinom i kukuruzom



Potrebni sastojci:

Prhka podloga:

- 260 g brašna
- 1 čajna kašičica praška za pecivo
- 125 g hladnog maslaca
- malo soli
- 1 kom jaje
- 3 kaš ledene vode

Punjenje:

- 250 g pilećeg bijelog mesa
- začini po želji so, biber, vegeta...
- malo ulja
- 1 dl bijelog vina
- 2 dl vrhnja za kuhanje
- 100 g sira gauda ili sl.
- 350 g kukuruza šećerca (zamrznutog)
- 2 kom žumanaca
- 2 kaš. kukuruznog brašna (ili palente)
- 2 kaš. nasjeckanog vlašca

Izrada:

Prhka podloga:

Prosijti brašno i prašak za pecivo, dodati maslac narezan na listiće, jaje i vodu. Umijesiti tijesto, oblikovati, malo ga spljoštiti na plastičnoj foliji i ostaviti 30-ak min. na hlađenje u frižider.

Punjenje:

Pileće bijelo meso začiniti po želji sa soli, biberom, mljevenom paprikom ili vegetom (ja sam radila sa unapred mariniranim mesom u ulju i začинима- mljevena paprika, so, biber, ulje). Meso isjeći na kockice i pržiti na zagrijanom ulju, nakom 5 min. dodati bijelo vino. Kad vino ispari dodati vrhnje za kuhanje i narendani sir. Kratko kuhati uz miješanje pa skinuti sa šporeta. Uporedo skuhati i kukuruz šećerac, potrebno mu je nekih 10-ak min. Procijediti, 3-4 kašike ostaviti u zrnu a ostatak prebaciti u multipraktik, dodati žumanca i miksati da se dobije fina kaša. Pomiješati kukuruz, kašu i smjesu sa piletinom, dodati i kukuruzno brašno, sjeckani vlašac i dobro sve izmiješati. Probati smjesu i po želji još začiniti.

Pripremiti kalup za pite d=26-28 cm, premazati sa maslacem. Ohlađeno tijesto razvaljati i prebaciti u kalup tako da prekrijete i obod. Izbockati viljuškom i staviti tijesto da se zapeče oko 10-ak min na 170 st. a zatim izliti punjenje (preko možete poredati kolutove paprike ili šeri paradajz), vratiti u rernu i peći još oko 20-30 min zavisno od rerne. Poslužiti toplo, mada je fin i ohlađen.

Prijatno!