

Składniki (z podaniem gramatury):

Ciasto:

310 g mąki pszennej, plus dodatkowa ilość do oprószenia blatu

50 g orzechów włoskich

160 g masła pokrojonego na kawałki

½ łyżeczki soli

1 jajko

50 g grzybów suszonych np. borowików lub podgrzybków (najlepiej zebrane na Siwej Dolinie)

310 g wody wrzącej

Nadzienie

500 g kapusty kiszanej

1 marchewka

1 por

50 g sera żółtego

25 g oliwy z oliwek

3 szt. liścia laurowego

¾ łyżeczki kminku mielonego

300 g wody wrzącej

1 łyżeczka soli

10 g śliwek suszonych bez pestek

100 g cebuli pokrojonej na kawałki

Szczypta pieprzu czarnego mielonego

Dokładny opis sposobu wykonania potrawy:

Wykonanie ciasta:

Mąkę wysypać na stolnicę, dodać masło, sól i jajko. Wyrobić ciasto. Ciasto podzielić na dwie części: ¾ i ¼. Uformować dwie kule, każdą z nich zawinąć w folię spożywczą i odstawić do lodówki na 30 minut. W tym czasie kontynuować przygotowanie dalszego przepisu.

Odważyć 50 g grzybów i 300 g wody. Zalać grzyby i odstawić na 30 minut. Rozgrzać piekarnik do temp. 200°C. Na oprószonej mąką stolnicy rozwałkować większą kulę ciasta i wyłożyć nim formę do tarty 24 cm. Ponakłuwać widelcem, przykryć papierem do pieczenia i wierzch wyłożyć nasionami roślin strączkowych np. grochem, fasolą, aby ciasto nie wyrosło. Piec 20 minut w 200°C.

Wykonanie nadzienia:

Kapustę poszatkować nożem na drobną kostkę. Do kapusty dodać 15 g oliwy, liście laurowe, ziele angielskie, kminek i 300 g wody, gotować 20 minut mieszając od czasu do czasu. Po ostudzeniu wyjąć liście laurowe i ziarenka ziela angielskiego. Odstawić. Grzyby odcedzić zachowując wywar, rozdrobnić. Do grzybów dodać wywar i sól, gotować 15 minut. Jeżeli cała woda nie odparuje podczas gotowania, grzyby należy odcedzić. Śliwki pokroić na mniejsze kawałki. Cebulę i pora pokroić a marchewkę zetrzeć na tartce dodać 10 g oliwy i dusić do zarumienienia się cebuli. Następnie dodać kapustę, grzyby, śliwki, starty ser i pieprz, wymieszać. Nadzienie wyłożyć na powierzchnię tarty, wyrównać. Z pozostałej części ciasta uformować wałeczki, ułożyć na wierzch tarty tak, aby powstała kratka.

Piec 30-35 minut w temp. 180°C. Tartę Siwa Dolina podawać na ciepło.

SMACZNEGO



