

Smidry ir lašišos tartas

su grietine ir krapais



Tešlai:

100 g DVARO sviesto
200 g miltų
5 šaukštai šalto vandens
Žiupsnelis druskos

Įdarai:

4 šaukštai DVARO grietinės
100 ml DVARO pieno
2 kiaušinių
150 g rūkytos lašišos
1 sauja šviežių smidry
1 šaukštas aliejaus
1 šaukštas garstyčių
1 sauja krapų

Tešla:

Atšaldytą sviestą sutarkuokite į dubenį su miltais ir druska. Pirštais sutrinkite, kad viskas taptų panašu į drėgnus trupinius. Greitai maišydami šaukštu apšlakstykite trupinius vandeniu. Suspauskite masę į gumulą, įvyniokite į maistinę plėvelę ir leiskite tešlai 15 minučių pabūti šaldytuve.

Stalą pabarstykite miltais, iš tešlos iškočiokite skritulį, atsargiai perkelkite jį į kepimo formą. Iškllokite tešlą į kepimo formą, pirštais priglauskite prie kepimo formos kraštų, stenkites, kad nebūtų tešlos įtrūkimų ir susiformuotų vientisas krepšelis. Kepimo formą su tešla įdėkite į šaldytuvą pusvalandžiui, tai padės tešlos krepšeliui kepant išlaikyti savo formą ir nesusitraukti.

Įdaras:

Smidrus šiek tiek pasmulinkite, pakepkite keptuvėje, kol suminkštės su trupučiu aliejaus, druska ir pipirais. Kiaušinius išplakite su grietine, pienu, garstyčiomis ir druska.

Kepame pagrindą:

Į formą su tešlos krepšeliu įkllokite kepimo popierių ir įberkite „balastą“ (tai gali būti specialūs kepimo kamuoliukai arba paprasčiausios nevirtos baltosios pupelės), šis „balastas“ reikalingas tam, kad tešla kepama neišsipūstų. Tešlą įdėkite į 190°C laipsnių įkaitintą orkaitę ir kepkite apie 15 minučių, paskui išimkite kepimo popierių su „balastu“ ir toliau kepkite dar apie 15 minučių.

Kepame tartą:

Į ištrauktą kepimo formą su tešla dėkite lašišos griežinėlius, pakeptus smidrus, apipilkite kiaušinio ir grietinės plakiniu, užbarstykite krapų. Toliau kepkite 160°C laipsnių orkaitėje 35-40 minučių, kol plakinys paruduos.