Ingrediente 300 g făină 200 g margarină 10 g drojdie 1 linguriţă cu sare 150 ml apă

200 g cașcaval de post

sare

piper

ulei

Pentru umplutură:

200 g cartofi

1 fir de praz

400 g ciuperci

2 bucăți de cepe

Mod de preparare

1.Fierbe cartofii în coajă, lasă-i la răcit, curăţă-i și pasează-i. Amestecă piureul obţinut cu drojdia, făina, 150 g de margarină și sare și frământă până obţii un aluat. Lasă la dospit într-un vas acoperit, la loc cald.

2.Taie ciupercile și firul de praz sub formă de rondele și toacă ceapa. Călește într-o lingură cu ulei ciupercile, scoate-le apoi din tigaie și adaugă ceapa și prazul, condimentând cu sare și piper.

3.Încinge cuptorul la 200 de grade Celsius și întinde o foaie de aluat pe o suprafaţă presărată cu făină. Unge cu margarină o formă rotundă de tartă (diametru 28 cm) și așază aluatul în ea. Coace aluatul fără umplutură zece minute și scoate-l din cuptor.

4.Amestecă ciupercile, prazul și ceapa călite și întinde amestecul pe blatul de aluat de cartofi . Rade cașcaval vegetal și dă din nou la cuptor, până când cașcavalul se topește și tarta capătă o crustă ușor rumenită.

SURSA:
Ecuisine.ro