

Ανοιξιότικη τάρτα με μανιτάρια

Υλικά

- 1kg χοιρινός λαιμός κομμένος σε μικρούς κύβους
- 300g Γέμιση Μανιταριών (Κωδ. 55029)
- 100g Καραμελωμένο Κρεμμύδι (Κωδ. 55129)
- 15g Καρύκευμα Ήπειρος (Κωδ. 42210)
- 2 κ. σ. Μαρινάτα Μουστάρδας (Κωδ. 50621)
- 2 φύλλα ζύμη τάρτας
- 2 κ. σ. ηλιέλαιο
- Λίγη φρυγανιά

Εκτέλεση

1. Καρυκεύουμε τους κύβους του χοιρινού με το Καρύκευμα Ήπειρος. Σε μια μπασίνα ανακατεύουμε το κρέας με τη Γέμιση Μανιταριών και το Καραμελωμένο Κρεμμύδι.
2. Σε πυρίμαχο σκεύος ή ταρτιέρα απλώνουμε το φύλλο της τάρτας και πιέζουμε με τα δάχτυλα ώστε να καλύψει όλη την επιφάνεια και τα τοιχώματα.
3. Πασπαλίζουμε με τη φρυγανιά στη βάση και έπειτα προσθέτουμε το κρέας.
4. Κόβουμε λωρίδες από τη ζύμη και φτιάχνουμε το σχέδιο της αρεσκείας μας για να διακοσμήσουμε από πάνω.
5. Τέλος, αραιώνουμε τη Μαρινάτα Μουστάρδας με το λάδι και με ένα πινέλο γυαλίζουμε την τάρτα από πάνω.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε φούρνο στους 170 °C για περίπου 70 λεπτά.