

تارت الفطر والبصل وجبن الغرويارد المحمّرة

المكونات:

- 1 ملعقة طعام زيت زيتون
- 1 بصل أصفر كبير، مقطع رقيق
- 1 ملعقة كبيرة من الزبدة غير المملحة
- 16 أوقية فطر الأبيض ، شرائح رقيقة
- 1 فص ثوم مفروم
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من الزعتر المجفف
- الملح والفلفل حسب الذوق
- $\frac{1}{4}$ كوب من النبيذ الأبيض (يمكن استبداله بمرق الدجاج أو الخضار)
- 2 عجينة من عجينة البوف (تُذوّب حسب الاتجاهات على العبوة)
- 1 كوب من جبنة الغرويارد (يمكن استبدالها بأي تشكيلة من الجبن السويسري)
- 1 بيضة + 1 ملعقة طعام ماء ، تخفق معاً (لغسل البيضة)
- حفنة من البقدونس ، المفروم

طريقة التحضير:

سخن الفرن على 400 درجة فهرنهايت وضع ورق رق في صينيتين خبز.

سخن زيت الزيتون في مقلاة كبيرة ذات قاع ثقيل على نار متوسطة إلى منخفضة واضف البصل إليها. اطهي الطعام، وحرك من وقت لآخر، حتى يبدأ لونها يقترب الى لون الكراميل، اي حوالي 20 دقيقة.

أضف الزبدة إلى المقلاة. بمجرد اذابتها، اضف الفطر وقلبه مع التحريك من حين لآخر حتى تصبح ناعمة تماماً وتتبخّر كل السوائل، اي

حوالي 20 دقيقة.

يضاف الثوم والزعتر ويقلب حتى تفوح رائحته، حوالي 1 دقيقة. اصف
الملح والفلفل للمذاق.

أضف النبيذ، وكشط الجزء السفلي من المقلاة لسحب جميع البتات
البنية، واطهي حتى يتبخر كل السائل. ازله عن الحرارة.

قم بتفريغ رقائق المعجنات التي تُذاب وتُقطع الدوائر من العجين ،
وضعها على مسافات متساوية على أوراق الخبز. باستخدام سكين حاد
جدا ، قم بعمل أربع درجات صغيرة حول محيط العجين.

ضع ملعقة صغيرة من خليط البصل والفطر فوق رقائق العجين، ثم ضع
جبة الغرويار الممزقة فوقها. استخدم فرشاة لطلاء حواف العجين
بخليط البيض والماء.

اخبز حتى تصبح المعجنات بلون بني ذهبي، حوالي 15 إلى 25 دقيقة.
قدمها مع البقدونس المفروم الطازج.