Karamelizētu sīpolu tartes ar zilo sieru

Šīs tartes ir tikpat elegantas, cik gardas.

Karamelizēti sīpoli apvienojas ar pikantu zilā siera garšu un saldo vīģu ievārījumu, radot neatvairāmu garšas buķeti, kas patiks gan draugiem, gan ģimenei!

8+ 2 H

Nepieciešams

1 (490 g) kārba kārtainās mīklas, atlaidināta ledusskapī pa nakti

1,1 kg baltie vai dzeltenie sīpoli, pārgriezti uz pusēm un sagriezti plānās (aptuveni 3 mm) šķēlēs

1 ēdamkarote sviesta

1 ēdamkarote olīveļļas

1 tējkarote cukura

1 ēdamkarote sausā baltvīna

Košera sāls (vai jūras sāls pēc garšas)

1 ola, sakulta

250 g vīģu ievārījuma

140 g drupināta zilā siera

2 tējkarotes svaiga timiāna lapiņu

Medus pārslacīšanai

Pagatavošana

1. Katlā uz vidējas uguns izkausē sviestu ar eļļu.
Pievieno sīpolus un samaisi, lai tie pārklātos ar eļļu.
Cep kopā 60 minūtes, maisot ik pēc 4–5 minūtēm.

2. Pēc 10 minūtēm pievieno šķipsniņu sāls.

3. Pēc 30 minūtēm samazini uguni uz vidēji zemu. Turpini maisīt.

4. Pēc 40 minūtēm pievieno cukuru. Turpini maisīt ik pēc 4–5 minūtēm, lai sīpoli karamelizētos vienmērīgi.

5. Pēc 60 minūtēm, kad sīpoli kļuvuši tumši brūni un saldeni, pielej baltvīnu un nokasi no pannas apakšas visas garšīgās nogulsnes. Noliek malā.

6. Kad sīpoli gandrīz gatavi, uzsildi cepeškrāsni līdz 200°C.

7. Atver abas kārtainās mīklas plāksnes un pārgriez katru pa vīlēm, iegūstot 6 taisnstūrus. Katru taisnstūri sagriez 3 kvadrātos (kopā 18).

8. Ar nazi iegriez aptuveni 1,5 cm malu visapkārt katrai tartes pamatnei (tas veidos garoziņu).

9. Izklāj divas plāts ar cepamo papīru un izkārto tartes, atstājot apmēram 2–3 cm atstarpi starp tām.

10. Maliņas apsmērē ar sakulto olu.

11. Katras tartes vidū liec 1 tējkaroti vīģu ievārījuma.

12. Pārklāj ar 1 tējkaroti karamelizētu sīpolu.

13. Pievieno 1 tējkaroti zilā siera.

14. Cep 18–20 minūtes, līdz maliņas kļūst tumši zeltainas un kraukšķīgas.

15. Izņem no krāsns, pārkaisi ar timiāna lapiņām un pārslacini ar medu.

16. Pasniedz siltas vai istabas temperatūrā.