

Tarta z brokułem



NORWESKA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brokuł	1 sztuka
mąka	300 gram
margaryna	150 gram
jajko	1 sztuka
śmietana 18 proc	1 łyżka
śmietana 18 proc	1 szklanka
jajko	1 sztuka
żółty ser starty	1 szklanka
sól	1 szczypta
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
tłuszcz do formy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W misce łączymy ze sobą margarynę, mąkę , szczyptę soli. Następnie dodajemy jajko oraz śmietanę. Zagniatamy ciasto.
- KROK 2 Z ciasta formujemy kulę i wkładamy do zamrażalnika na 30 minut.
- KROK 3 Schłodzone ciasto rozkładamy na formię - posmarowanej margaryną i obsypanej bułką tartą. Ciasto nakłuwamy widelcem.
- KROK 4 Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 20 minut w 180 stopniach. Po tym czasie ciasto wyciągamy i układamy na nim ugotowanego brokuła.

- KROK 5 Całość zalewamy sosem- który powstanie gdy połączymy śmietanę z jajkiem i startym żółtym serem.
- KROK 6 Ponownie wstawiamy do piekarnika i pieczemy kolejne 20 minut. Smacznego.