

Tarta z brokułem



BENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	200 g
masło	100 g
żółtko jajek	2 szt
śmietana 18 proc	3 łyżki
sól	1/2 łyżeczki

Farsz

brokuł	1/2 szt
jajko	
białko	2 pozostałe od ciasta
parówki	2 szt
ser feta	50 g
śmietana 18 proc	3 łyżki
suszone pomidory	1/2 słoiczka
sól	szczypta
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
ser żółty	30 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto : Masło siekamy z mąką, dodajemy pozostałe składniki i zagniatamy ciasto. Wałkujemy je na grubość ok. 0,5 cm i wylepiamy formę do tarty, wcześniej natłuszczoną masłem (średnica 26 cm) Formę wkładamy do lodówki na pół godziny. Piekarnik nagzewamy do 175-180 *C i pieczemy spód na lekko złoty kolor.

Nadzienie : Brokuła myjemy i dzielimy na różyczki, gotujemy dosłownie minutę w osolonej wodzie. Parówki kroimy w krążki, fetę w kostkę, pomidory w paski. Białka (najlepiej schłodzone) ubijamy na sztywno ze szczyptą soli, dodajemy żółtko i śmietanę i łączymy ze sobą.

Podpieczony spód do tarty posypujemy bułką tartą i wylewamy masę białkową. Na masie rozkładamy parówki i ser feta, układamy równomiernie brokuły różyczkami do góry, a między nie paski suszonych pomidorów. Całość posypujemy tartym serem i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 170*C na 20 minut.