

Tarta z fasolką szparagową



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

ciasto francuskie	1 opakowanie
fasolka szparagowa	500 gramów
groszek świeży	100 gramów
majonez tradycyjny	2 łyżki
śmietana 18%	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę oczyszczamy, obcinamy końcówki, obgotowujemy 10 min w osolonym wrzątku. Odcedzamy i studzimy.

Majonez mieszamy ze śmietaną, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Fasolkę, groszek i sos dokładnie mieszamy.

Ciasto wykładamy w formie do pieczenia tarty, nakłuwamy widelcem, lekko podpiekamy w temp 200°C (około 5 min). Żeby ranty nie opadły, to zapiekamy ją z wysypaną fasolą suszoną (którą trzymamy do tart).

Na ciasto wykładamy fasolę z groszkiem, zapiekamy 20-25 min w 200°C. Pod koniec można włączyć termoobieg.