

Tarta ziołowa z szparagami



KORAL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto

mąka pszenna	100 g
mąka	lniana 50 g
masło	50 g
margaryna	50 g
Bazyliia suszona Prymat	1 łyżeczka
żółtko jajek	1 sztuka
sól	1 płaska łyżeczka

nadzienie SOS

śmietana 18 proc	200 ml
jajko	1 duże
koper świeży	garść
sól	1 płaska łyżeczka

pieprz

pieprz czerwony

Gałka muskatołowa mielona Prymat

Tymianek suszony Prymat

Bazyliia suszona Prymat

nadzienie

szparagi	4 sztuki
----------	----------

lubczyk świeży

5 listków

pomidorki koktajlowe

8 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Mieszmamy oba rodzaje mąki, dodajemy ,sól , suszoną bazylię , pokrojone zimne masło i margarynę.

Wszystko rozcieramy dłońmi na kruszonkę , dodajemy żółtko i szybko zagniatamy jednolite ciasto.

Zakrywamy folią i wstawiamy do lodówki .

Wysmarowaną i posypaną formę 20 wypełniamy ciastem. Ciasto będzie się kruszyć, ale po upieczeniu jest idealne.

Spód podpiekamy ok. 15 minut w 170-180 C.

KROK 2 Szparagi obmywamy, przełamujemy i krótko gotujemy w osolonej wodzie, potem studzimy pod zimną wodą.

Śmietanę mieszamy z jajkami, doprawiamy solą, gałką muszkatołową, posiekanym koperkiem i resztą składników.

KROK 3 Na lekko ostudzony spód tarty wylewamy śmietanę, układamy wzorek i szybko z powrotem wstawiamy do piekarnika.

Pieczemy do zarumienienia ok. 40-50 minut.