

Tarta szparagowa



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 opakowanie
Zielone szparagi	1 pęczek
gęsta śmietana	250 ml
żółty ser	5 dkg
gałka muszkatołowa	do smaku
Szczypiorek cienki	do smaku
jajko ugotowane na twardo	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyłożyć formę ciastem francuskim, wstawić na ok 10 minut do piekarnika rozgrzanego do temperatury 200 stopni. Szparagi pokroić na kawałki długości 4-5 cm. Śmietanę roztrzepać z jajkami, wsypać starty żółty ser i przyprawy. Dokładnie wymieszać. masą wylać na podpieczony spód, ułożyć na niej szparagi. Piec jeszcze ok. 25 minut.