

Tarta szparagowa



GOSIA32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szparagi białe	300 g
brokuły	250 g
ciasto francuskie	1 szt
cukinia	100 g
szczypiorek	1\4 pęczka
cebula dymka ze szczypiorkiem	1 szt
śmietana	50 ml
sól	do smaku
żółtko jajek	1 szt
jajko	1 szt
pieprz	do smaku
Sos Holenderski:	1 szt
ser gouda	80 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto rozmrozić i rozwałkować na cienki placek, wyłożyć na natłuszczoną tortownicę (26 cm) i uformować wysoki brzeg, nakłuć widelcem. Piekarnik rozgrzać do 180°C. Szparagi opłukać, obrać i pokroić na kawałki długości 3 cm. Brokuły umyć i podzielić na różyczki. Cukinię umyć i pokroić w plastry. Cebulkę oczyścić, umyć i posiekać. Szparagi i brokuły blanszować ok. 5 min w osolonej wodzie, przelać zimną wodą i osączyć. Szczypiorek oczyścić, posiekać, wymieszać z warzywami. Żółtko wymieszać z jajem, śmietaną, sosem, serem, solą i pieprzem, dodać do warzyw. Warzywa wyłożyć na ciasto, tarte wstawić do piekarnika i piec ok. 50 minut. Smacznego!