

Romantyczna tarta



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

*** 18 dag zimnego masła, * 30 dag mąki, * 5 jajek * 200 ml + 5 łyżek mleka, * sól, * 5 cebul, * 20 dag c**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło zagnieść z mąką, 1 jajkiem, 5 łyżkami wody, 5 łyżkami mleka i szczyptą soli. Gdy masa będzie dobrze wyrobiona należy owinąć ją ściereczką i wstawić do lodówki na pół godziny. Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju kilka minut.

Ser zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Śmietanę wymieszać z mlekiem jajkami i żółtkiem. Przyprawić do smaku solą. Do podsmażonej cebuli dodać pokrojoną wędlinę i chwilę podsmażyć. Przełożyć do miski. Dodać pokrojony brokuł, starty ser i ananasa pokrojonego w kostkę. Ciasto wyjąc z lodówki rozwałkować i wyłożyć do natłuszczonej tortownicy. Połać śmietaną, na wierzch ułożyć przekrojone w pół pomidorki koktajlowe w kształt serca.

Piec około 60 minut w temp 175 * C. Po wyjęciu z piekarnika udekorować listkami bazylii. Podawać przy kolacji we dwoje.