

Tarta brokułowa



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	20 dag
sól	1/2 łyżki
masło	8 dag
ser biały	25 dag
brokuł	1 sztuka
cebula	1 sztuka
czosnek	1 ząbek
natka pietruszki	1 pęczek
jaja	2 sztuki
olej	
sól	
pieprz	
woda	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, sól, masło mieszamy na sypko. Dodajemy 3/4 sera i wodę. Ciasto zagniatamy, formujemy kulę i zawijamy w folię. Pozostawiamy w lodówce około 30 minut.

Przygotowujemy farsz: brokuł dzielimy na malutkie różyczki, obgotowujemy w osolonej wodzie. Cebulę siekamy, wyciskamy czosnek, natkę pietruszki drobno siekamy. Całość dusimy na rozgrzanej oliwie. Żółtka mieszamy z pozostałą częścią twarogu. Białka ubijamy na sztywno i łączymy delikatnie z farszem brokułowym. Natłuszczamy formę. Rozwałkowujemy ciasto i wykładamy nim formę do tarty, nakłuwamy widelcem i nakładamy masę brokułową. Pieczemy około 30 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni.

