

Krucha tarta z kalafiozem :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ser biały	10 dag
masło	1 łyżeczka
ciasto kruche	1/2 gotowego
koperek	1/2 pęczka
kalafior	ugotowane różyczki
jajko	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z ciasta wyciąć krążek o średnicy 4 cm większej niż foremka do tarty (wystarczy położyć foremkę na ciasto i obkroić w koło z 4 cm zapasem .Foremkę do tarty (taka średnicy małej tortownicy) natrzeć masłem i wysypać bułką tartą .Wyłożyć ciastem formę dociskając spód i brzegi .Wstawić foremkę do lodówki .

Ugotować kalafior. Odcedzić i rozdrobnić na różyczki.

Ser zmiksować z żółtkami , szczyptą soli, pieprzem i gałką . Dodać pokrojony koperek .Białka ubić na pianę i zmieszać z serem. (masa będzie płynna) .Doprawić do smaku . Ułożyć na cieście kalafiora z zalać masa serową .

Piekarnik rozgrzać do 200 8 C , wstawić tartę i piec ok 45 minut (trzeba pilnować kiedy ser się zrumieni) . Wyjąć .Lekko przestudzić .Pokroić w trójkąty. Podawać z sosem np. serowym lub koperkowym lub tak jak ja z zupą krem z kalafiora zrobiona z wywaru w którym gotował się kalafior. (biorę podwójną porcję kalafiora i potem z to co zostaje miksuję w zupie) .