

Tarta z zielonymi szparagami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser cheddar	100 g
skórka z cytryny	1/6
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz kolorowy Prymat w młynku	
jajko	4
śmietana słodka	100 ml (30%)
ciasto francuskie	1
szparagi zielone	7
pomidorki koktajlowe	3

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski dodaj: starty ser cheddar, 4 jajka, słodką śmietankę, skórkę z cytryny i dopraw solą morską, pieprzem i oregano.

Mieszaj dokładnie, aż wszystkie składniki połączą się ze sobą.

W wysokim naczyniu żaroodpornym wyłóż starannie ciasto francuskie, uważaj, żeby nie zrobić w nim żadnej dziury.

Następnie wlej masę jajeczną i ułóż na niej zielone szparagi i koktajlowe pomidorki.

Piecz przez 20 minut w temperaturze 200 stopni.
Kiedy tarta nabierze złotego koloru, jest już gotowa.