

Tarta brokułowa



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	20 dag
brokuł	1 sztuka średnia
masło	2 łyżki
śmietana gęsta kwaśna	200 ml
jajko	4 sztuki
ser żółty	3 łyżki
ciasto francuskie	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brokuły należy podzielić na różyczki i ugotować je w niewielkiej ilości wody z dodatkiem soli i masłem. Pieczarki dokładnie umyć, oczyścić i pokroić w cienkie plasterki, podsmażyć je na pozostałym maśle roślinnym. Foremkę do tart wylepić ciastem francuskim i zapiec przez około 15 minut w temperaturze 150 stopni. Ciasto po wyjęciu obłożyć brokułami i pieczarkami. Jajka roztrzepać z kwaśną śmietaną, serem żółtym, solą i pieprzem, zalać nimi tartę i piec przez kolejne 15 minut w temp. 180 stopni