

Ciasto porowo-szparagowe



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	1 szklanka
sól	1/2 łyżeczki
masło	6 łyżek
jajko	1 sztuka

Nadzienienie:

por	1 sztuka
białe i zielone szparagi	1/2 kg
masło	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
śmietana	1,5 szklanki
jajko	3 sztuki
estragon	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszaj mąkę, sól, posiekane masło, lekko ubite jajko i zagnieść. Zawinąć w folię i wstawić na 1/2 godziny do lodówki. W tym czasie pokroić pora w półkrążki. Obrać i oczyścić szparagi. Gotuj je 5 minut w osolonej wodzie. Pokrój na kawałki. Pory uduś na maśle do miękkości. Dodaj szparagi, przypraw, wymieszaj. Rozgrzej piekarnik do 190 stopni. Formę na tartę wyłóż pergaminem, rozwałkuj ciasto. Ponakłuj widelcem. Przygotuj polewę: wymieszaj śmietanę z 2 jajkami i estragonem, przypraw. Ostatnie jajko wymieszaj z 2 łyżkami wody, posmaruj nim ciasto. Na cieście nałóż nadzienie, potem polewę. Piecz do miękkości - około 1 godziny.