

Tarta ze szparagami

Ciasto:

- 2 szklanki mąki
- kostka zimnego masła
- żółtko
- 2 łyżki czystej wódki
- szczypta soli (duża)

Farsz:

- łyżka masła
- pęczek szparagów
- szklanka śmietanki 18%
- 3 jaja
- duża szczypta startej gałki muszkatołowej
- pół szklanki startego sera gruyere
- sól i pieprz

Przygotowanie:

Piekarnik do 180 stopni, mąkę przesiać i dodać sól i masło. Palcami rozetrzeć masło z mąką do konsystencji mokrego piasku. Dodać żółtko i wódkę, zagnieść ciasto. Zawinąć w folie i włożyć do lodówki na 30 min. Szparagi oczyścić i blanszuj 4 min we wrzątku. Wyłowić, wlać na patelnię z masłem i smażyć 5 min mieszając. Ciasto rozwałkować i wyłożyć formę do tarty i nakłuć. Piec 20 min. Mieszać śmietanę z jajami i startym serem i doprawić. Na podpieczonym spodzie rozłożyć szparagi, zalać masą jajeczną. Piec 30 min do zarumienienia.

From:

<https://wiki2.madenet.pl/> - **Moje wiki**

Permanent link:

https://wiki2.madenet.pl/doku.php?id=przepisy:tarta_ze_szparagami

Last update: **2015/11/01 15:57**

