Tarta ze szparagami

data aktualizacji: 2019.06.10 autor: Redakcja

Składniki:

Ciasto kruche:

- 250 g mąki pszennej
- 50 g masła
- 1 jajko
- ok. 1/4 szklanki zimnego mleka

Farsz:

- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki masła
- 2 jajka
- szklanka mleka
- pęczek zielonych szparagów
- odrobina startego sera
- sól i pieprz

Przygotowanie:

Mąkę przesiać, dodać sporą szczyptę soli, zrobić w górce dołeczek i wbić do niego jajko. Dobrze schłodzone masło pociąć na małe kawałki i rozrzucić po mące. Zagniatać ciasto, stopniowo dolewając mleko, aż do osiągnięcia jednolitej masy. Uformować w kulkę, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na przynajmniej pół godziny.

Włączyć piekarnik na 180 °C. Nastaw piekarnik na 180 stopni i w czasie, gdy będzie się rozgrzewał zajmij się kolejnymi składnikami. Szparagi gotować w osolonej wodzie przez kilka minut by zmiękły, ale pozostały jędrne.

Ciasto wyjąć z lodówki i cienko rozwałkować. Dopasować płat ciasta do formy, odcinając wystające z formy brzegi. Nakłuć widelcem w wielu miejscach i piec 10-15 minut.

Żółtka oddzielić od białek. Z białek ubić sztywną pianę. W rondelku rozpuścić masło, dodać 2 łyżki mąki i podsmażać mieszając. Następnie dolewać mleko, ciągle mieszając, by uniknąć powstania grudek. Gdy sos zgęstnieje wyłączyć ogień. Doprawić odrobiną soli i pieprzu oraz dodać ubitą pianę z białek i delikatnie wymieszać. Następnie dodać żółtka i ponownie delikatnie wymieszać. Na koniec dodawać starty ser, nadal delikatnie mieszając.

Na podpieczone ciasto wlać sos i równomiernie rozprowadzić. Na wierzchu ułożyć szparagi. Tartę wstawić do piekarnika i zapiekać 15 minut.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32315-tarta-ze-szparagami