

---

# Tartaletki ze szparagami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1735 razy.

8 szt.                      Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

Ciasto:

200 g maki,

100 g masła,

3 łyżki zimnej wody,

1 łyżeczka soli,

olej do smarowania foremek.

Nadzienie:

400 g szparagów,

75 g utartego ementalera,

125 g gęstej śmietany,

3 jaja,

1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej,

sol, pieprz.

1. Maki przesiać do miski, wymieszać z solą. Masło pokroić na małe kawałki, ułożyć je na brzegu maki. Wyrabiać rekoma dodając wodę, poki nie powstanie jednolita masa. Uformować kule, owinąć je folie spożywcza, wstawić na 30 min do lodówki. Następnie ciasto rozwałkować, wyłożyć nim 8 natłuszczonych foremek do tartałek o średnicy 10 cm. Zapiec w piecu ogrzanym do temp. 200°C przez 20-25 min.

2. Szparagi obrać, pokroić na kawałki równej wielkości, ugotować w osolonej wodzie (7-8 min). Schłodzić. 3 kawałki szparagów drobno posiekać.

3. Jaja roztrzepać, wymieszać ze śmietaną, przecedzić przez gęste sito. Dodać 50 g sera, drobno posiekane szparagi i gałkę muszkatołową. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

4. Na zapieczone podstawy tartałek wysypać 25 g sera, położyć ozdobnie kawałki szparagów, zalać masą serowo-jajeczną. Piec 30 min w piekarniku ogrzanym do temp. 200°C. W końcowej fazie na 1-2 min poddać grillowaniu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 44.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

