Tartaletki ze szparagami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1708 razy.

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

Ciasto:

200 g maki,

100 g masla,

3 lyzki zimnej wody,

1 lyzeczka soli,

olej do smarowania foremek.

Nadzienie:

400 g szparagow,

75 g utartego ementalera,

125 g gestej smietany,

3 jaja,

1/2 lyzeczki galki muszkatolowej,

sol, pieprz.

1. Make przesiac do miski, wymieszac z sola. Maslo pokroic na male kawalki, ulozyc je na brzegu maki. Wyrabiac rekoma dodajac wode, poki nie powstanie jednolita masa. Uformowac kule, owinac ja folie spozywcza, wstawic na 30 min do lodowki. Nastepnie ciasto rozwalkowac, wylozyc nim 8 natluszczonych foremek do tartaletek o srednicy 10 cm. Zapiec w piecu ogrzanym do temp. 200żC przez 20-25 min.

2. Szparagi obrac, pokroic na kawalki rownej wielkosci, ugotowac w osolonej wodzie (7-8 min). Schlodzic. 3 kawalki szparagow drobno posiekac.

3. Jaja roztrzepac, wymieszac ze smietana, przecedzic przez geste sito. Dodac 50 g sera, drobno posiekane szparagi i galke muszkatolowa. Doprawic do smaku sola i pieprzem.

4. Na zapieczone podstawy tartaletek wysypac 25 g sera, polozyc ozdobnie kawalki szparagow, zalac masa serowo-jajeczna. Piec 30 min w piekarniku ogrzanym do temp. 200żC. W koncowej fazie na 1-2 min poddac grillowaniu.

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

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