

Jajeczna z marchewką i groszkiem



Składniki

400 g - mrożonego
groszku zielonego
300 g - mrożonej
marchewki mini
2 łyżka - masła
klarownego
płaska łyżeczka cukru
płaska łyżeczka soli
szczypta mielonej ostrej
papryki
1 szt. - jajko
na ciasto kruche (okrągła
forma o średnicy 24 cm):
200 g - mąki pszennej
100 g - schłodzonego
masła
1 szt. - żółtko
szczypta soli
szczypta cukru
opcjonalnie 1-2 łyżki wody
masa:
1 łyżka - posiekanego
świeżego rozmarynu
2 szt. - jajka
150 ml - śmietany 18%
1/2 łyżeczka - kurkumy
50 g - tartego sera żółtego
sól do smaku
pieprz czarny świeżo
mielony do smaku

Opis wykonania

Radosna, kolorowa, smaczna i wyjątkowa. Kusi wyrazistymi kolorami i fajnymi smakami. Sposób na szybkie danie i smaczne śniadanie.

Ciasto:Z wszystkich składników wyrabiamy gładkie, jednolite ciasto. Formujemy kulę, zawijamy w folię spożywczą i odstawiamy do lodówki na ok. 30 min, aby się schłodziło. Rozwałkowujemy na grubość ok. 0,5 cm, podsypując mąką. Ciastem wykładamy dno i boki formy ceramicznej. Widelcem nakłuwamy, aby nam się nie podniosło podczas pieczenia. Wstawiamy do piekarnika o temp. 200°C. na 20 min. Odstawiamy do przestygnięcia. Na patelni rozpuszczamy masło, dodajemy marchewki i podsmażamy ok. 8 min pod przykryciem na al dente. Co jakiś czas poruszamy patelnią, aby odwrócić marchewki. Marchewki odstawiamy do przestygnięcia. Groszek zalewamy (na 2 min) gorącą wodą z 1 łyżeczką cukru i soli, odcedzamy i pozostawiamy do przestygnięcia.
Masa:W misce roztrzepujemy jajka, dodajemy śmietanę, kurkumę, rozmaryn, ser żółty, doprawiamy solą i pieprzem, dokładnie mieszamy. Na ciasto wylewamy masę, na około ciasta układamy pionowo jedną koło drugiej mini marchewki. Dodajemy groszek na całą powierzchnię masy, posypujemy resztą sera i wstawiamy do piekarnika. Pieczemy ok. 20 min w 185°C. Na wierzch tarty wbijamy jajko, tak aby żółtko było w samym środku. Posypujemy mieloną papryką i pieczemy jeszcze 10 min.