

# Jajeczna tarta z groszkiem i marchewką



## 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. Takie kolory uśmiech wywołują i zwiększenie apetytu wywołują.

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.