

Tarta z jajkami z przepiórki



Składniki

ciasto na okrągłą formę
ok. 30 cm:

270 g - mąki

100 g - masła

1 szt. - duże jajko kurze

szczypta soli

2 łyżka - opcjonalnie wody
masa:

2 szt. - jajka kurze

100 ml - śmietanki 30%

270 g - sera sałatkowo

kanapkowego

półtłustego (1

opakowanie)

1/2 łyżeczka - mielonego

pieprzu indyjskiego

1 łyżeczka - suszonego

lubczyku

1/2 łyżeczka - mielonej

ostrej papryki

ponadto:

13 szt. - jajek

przeziórnych (około)

kiełki rzodkiewki

Opis wykonania

Tarta z jajkami przeziórczymi nie tylko swym malutkim wyglądem zachwycają, ale od jaj kurzych zdrowsze właściwości mają.

Ciasto: Wszystkie składniki na kruche ciasto zagniatamy do uzyskania jednolitej masy. Ciasto przenosimy do formy, dokładnie wylepiamy dno i ścianki (jeśli nie mamy ceramicznej, to trzeba wysmarować masłem i podsypać mąką), nakłuwamy widelcem i wstawiamy do lodówki na ok. 1 godz. Piekarnik nastawiamy na 200°C, pieczemy ok. 20 min. Wyjmujemy i pozostawiamy do przestygnięcia.

Jajka przeziórcze gotujemy max 2 min, odcedzamy, zalewamy zimną wodą i obieramy ze skorupki. Z każdego jajka odcinamy z czubka bardzo cienki plaster, tylko tyle, żeby mogło stać.

Masa: Jajka miksujemy z dodatkiem pieprzu, papryki i lubczyku. Następnie dodajemy rozdrobniony ser, wlewamy śmietankę i ponownie miksujemy do momentu, aż masa będzie jednolita, gładka. Masę serowo jajeczną przelewamy na przestudzone ciasto, dodajemy w dowolnej kompozycji jajka, posypujemy szczyptą pieprzu i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 185°C. Wierzch przykrywamy papierem do pieczenia, żeby jajka z wierzchu się nie spiekły. Pieczemy max 20 min do suchego patyczka. Pod koniec można ściągnąć papier, żeby masa się przyrumieniła. Tarte podajemy z kiełkami rzodkiewki (moje kiełki są wyhodowane w domu- polecam).