

Tarta koperkowa z jajkami i brokułami



Składniki

na ciasto kruche:

100 g - schłodzonego
masła

200 g - mąki pszennej

1 szt. - jajko

2 łyżka - posiekanego
koperku

szczypta soli

pozostałe :

200 g - ugotowanych na
parze brokuł

4 szt. - ugotowane na
twardo jajka

100 g - startego sera
żółtego

50 g - śmietankowego
serka topionego

6 szt. - małych

wysmażonych pieczarek

10 szt. - zielonych oliwek

3 szt. - jajka

250 g - kwaśnej śmietany
18%

listki świeżej bazylii

3 szt. - pomidorki

koktajlowe

sól himalajska do smaku

pieprz kolorowy świeżo

zmielony do smaku

Opis wykonania

Smaczna, kolorowa, tarta wyjątkowa.

Do głębokiej miski wsypujemy mąkę, pokrojone schłodzone masło, 1 łyżkę oleju rzepakowego, 2 łyżki koperku, 1 jajko. Miksujemy robotem ok. 2-3 min, do połączenia się wszystkich składników. Odstawiamy do lodówki na ok. 30 min, aby się schłodziło. Nagrzewamy piekarnik do temp. 190°C bez termoobiegu.

Ciasto rozwałkowujemy na grubość ok. 0,5 cm, podsypując mąką. Ciastem wykładamy dno i boki formy ceramicznej. Widelcem nakłuwamy ciasto, aby nam się nie podniosło. Wstawiamy do piekarnika na ok. 20 min.

Do wysokiego naczynia wlewamy śmietanę, dodajemy jajka, ser żółty, serek topiony, koperek i dokładnie mieszamy.

Na podpieczone, lekko wystudzone ciasto układamy przekrojone na połowę jajka (żółtkami do góry), pomiędzy dodajemy brokuły, kilka oliwek i pieczarek. Całość zalewamy masą śmietanowo-serowo-jajeczną. Wstawiamy do piekarnika i pieczemy kolejne 30-35 min. Pieczemy na złoty kolor, tak aby po wbiciu widelca masa nie była płynna.

Przed podaniem tarty dodajemy, pomidorki pokrojone w plasterki i listki świeżej bazylii.