

Szybka tarta ze szparagami



Składniki

1 szt. - ciasto francuskie
5-6 szt. - szparagi zielone
4-5 łyżka - śmietana
gęsta 18%
2 szt. - tymianek świeży
gałązka
4-5 łyżka - pistacje
siekanie

Opis wykonania

Szybka, lecz wykwintna tarta, doskonała jako szybka, lekka kolacja.

Płatem gotowego ciasta francuskiego wyłożyć nasmarowaną masłem formę do tarty. Spód posmarować kilkoma łyżkami śmietany 18%, dodać umyte i pokrojone w 1,5 cm kawałki zielone szparagi, listki świeżego tymianku, posypać posiekanymi pistacjami. Na wierzchu umieścić sporą ilość wiórków parmezanu. Zawinąć do środka luźne brzegi ciasta. Piec ok. 30 - 40 min. w temp. 180 stopni. Wyśmienita z kieliszkiem mocno schłodzonego białego wina.