

Tarta ze szparagami i serem pleśniowym



Składniki

1 szt. - Ciasto francuskie

2 szczypta - Sól, pieprz

12 szt. - Szparagi

5 szt. - Pomidorki

koktajlowe

150 g - Ser pleśniowy

kremowy

200 g - Śmietanka 30%

1 szt. - Jajko

Opis wykonania

Wytrawna tarta ze szparagami i kremowym serem pleśniowym. Dosłownie rozpływa się w ustach.

Ciasto francuskie rozciągamy, wykładamy je na blaszkę. Śmietankę mieszamy z jajkiem, doprawiamy solą i pieprzem, wlewamy na spód. Ser pleśniowy kroimy w plasterki, układamy na sosie.

Szparagi dokładnie myjemy, odcinamy końcówki, układamy w małych odstępach na tarcie. Pomidorki przekrawamy na pół, układamy pomiędzy szparagami.

Tartę wkładamy do nagrzanego do 200°C piekarnika, pieczemy przez 25 minut.