

"Tarta" z brokułem

Autor: **beata**Przepisów: **43** Ocena: **1012**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- brokuł, 1 szt
- pieczarki, 0,5 kg
- Boczek wędzony, 150 g
- pierś z kurczaka, 250 g
- Mascarpone, 200 g
- ciasto francuskie, 1 paczka
- przyprawy
- ser żółty, 100 g
- jajko, 1 szt

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś z kurczaka pokroić w kosteczkę, posolić, posypać pieprzem i papryką, boczek pokroić w kosteczkę. Razem podsmażyć na patelni. Dodać pokrojone drobno pieczarki, smażyć na wolnym ogniu.
- 2 Brokuła podgotować al dente, porodzielać na małe kawałeczki. Dodać do mięska i pieczarek. Dodać serek mascarpone, wymieszać na małym ogniu. Do smaku dodać sól, pieprz, gałkę muszkatałową.
- 3 Do żaroodpornego naczynia do tary, nakładamy farsz, posypujemy serem żółtym i zakrywamy ciastem francuskim. Smarujemy jajkiem i wkładamy do piekarnika na 210 stopni na 15 min :)

Twoje notatki do przepisu: