

Tarta brokułowa w sosie serowym



Autor: **Chwila_dla_Ciebie**
Przepisów: **2250** Ocena: **19065**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 25 dag mąki
- 13 dag masła
- sól
- żółtko. 40 dag brokułów
- papryka czerwona
- 20 zielonych oliwek
- cebula
- 8 dag suszonych pomidorów. Sos: 3 jajka
- 40 dag serka homogenizowanego
- 15 dag kremówki
- 2 łyżki śmietany 18-proc
- 5 dag startego sera żółtego
- pieprz
- majeranek

Sposób przygotowania:

- 1 Prosta, smaczna, niezawodna
- 2 Przepis przysłała Elżbieta Pawelec z Elbląga
- 3 Ciasto: mąkę posiekaj z zimnym masłem. Dodaj żółtko, 40 ml zimnej wody i szczyptę soli, zagnieć. Wstaw na godzinę do lodówki.
- 4 Farsz: brokuły podziel na różyczki, gotuj 2 min w osolonym wrzątku. Suszone pomidory i paprykę pokrój w paski, cebulę w piórka. Wszystkie sosu zmiksuj, przypraw.
- 5 Ciasto rozwałkuj, wyłóż formę. Nakłuj widelcem, piecz 15 min w 175°C. Ostudź.
- 6 Ułóż farszu, polej sosem. Piecz 30-40 min w tej samej temp.
- 7 **Czas przygotowania: 85 min, ilość porcji: 8, cena za porcję: 2,50 zł**

Źródło: Chwila dla Ciebie

Twoje notatki do przepisu: