

Tarta z brukselką



Autor: **Maudie**
Przepisów: **361** Ocena: **12301**

 5-6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- **CIASTO:**
- mąka, 200 g
- margaryna, 150 g
- lodowata woda, 2 łyżki
- sól, szczypta
- **Nadzienie:**
- brukselka, ok 700 g - 1kg
- czosnek, 2-3 ząbki
- śmietana 12% lub 18%, 1/2 szklanki
- oliwa, 2 łyżki
- jajka, 2
- ser żółty, ok 100 g

Sposób przygotowania:

- 1 Brukselkę oczyścić, umyć i ugotować al dente. Odcedzić.
- 2 Mąkę posiekać z margaryną na małe grudki, wlać 2 łyżki lodowatej wody, wsypać szczyptę soli i zagnieść gładkie ciasto. Uformować z ciasta kulę, owinąć w folię i wstawić do lodówki na ok 30 min. Po tym czasie formę do tarty wylepić ciastem, zużywając 2/3 ilości. Ponakłuwać widelcem, wyłożyć "szczelnie" brukselkę, posypać posiekanym czosnkiem i skropić olejem. Z reszty ciasta zrobić paseczki i ułożyć je na brukselce w kratkę. Wstawić do piekarnika do 220 st na ok 20 min.
- 3 W czasie pieczenia roztrzepać śmietanę z jajkami i startym na grubych oczkach serem. Gdy tarta podpiecze się ok 20 min zalać ją sosem i piec jeszcze ok 15 min aż na wierzchu wytworzy się rumiana skorupka, smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: