

Tarta z wędzoną makrelą i brokułami



Autor: **wiola1100**

Przepisów: **129** Ocena: **4893**



5-6 os.



60 min



średnie przystępne



Składniki:

- **CIASTO:**
- mąka, 1,5 szklanki
- masło, 12 dag.
- sól, pół łyżeczki
- woda, 4 łyżki
- **Nadzienie:**
- Wędzona makrela, 1 duża(ok. 25 dag.)
- brokuł, 1 sztuka
- śmietana 30 -stka, mały kubek(200 g)
- jajka, 3 sztuki
- sól, pieprz, do smaku
- szczypiorek, pół pęczka

Sposób przygotowania:

- 1 Zagnieść ciasto i wstawić do lodówki na ok 20 minut, w tym czasie obrać ze skóry makrelę wyciągnąć ości i podzielić na małe części, brokuła podzielić na małe "rózyczki" i obgotować 5 minut w wodzie z dodatkiem soli i łyżeczki octu. Śmietanę zmiksować z jajkami wrzucić pokrojony szczypiorek i doprawić solą i pieprzem.
- 2 Ciasto wyjąć z lodówki rozwałkować, wyłożyć dno i boki natłuszczonej tortownicy na wierzchu poukładać makrelę i brokuła, zalać sosem śmietanowo-jajecznym i wstawić do nagrzanego piekarnika, piec ok 25 minut w 180 stopniach. Życzę smacznego.

Twoje notatki do przepisu: