

Tarta brokułowo- serowa

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [wiola28a](#), dnia 12 Kwietnia 2011r. o 15:10

Tagi: [Tarta](#), [brokuły](#)

Rodzaj dania: [przekąski](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Rodzaj mięsa: [wege](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	400	g	dodatki
masło	200	g	nabiał
śmietana 18%	150	g	nabiał
ser gouda	200	g	nabiał
jajo kurze	1	szt.	nabiał
woda	6	łyżka	płyny i sosy
brokuł	1	szt.	warzywa
pieprz czarny mielony	1	szczypta	przyprawy i zioła
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła

Opis

Mąkę ucieramy z masłem i solą. Dodajemy wodę i wyrabiamy do uzyskania jednolitej masy. Gotowe ciasto zawijamy w folię spożywczą i odstawiamy do lodówki na minimum 20 minut. Po schłodzeniu ciasta i nałożeniu na formę, wstawiamy je do piekarnika nagrzanego do 175°C na około 15 minut. Brokuł dzielimy na różyczki i na krótko (2- 3 min.) wrzucamy do wrzątku. Cebulę siekamy drobno i wykładamy na dno upieczonego podkładu. Następnie układamy warstwę brokuł, które zalewamy wymieszaną śmietaną z jajkiem i serem. Doprawiamy do smaku i pieczemy w 175°C ok. 40 minut aż się zarumieni.



Dla ilu osób: 4
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
 Cana:
 Liczba kalorii: