Tarta bezglutenowa z szynką i fasolką szparagową

Nikita

Polecane na: **danie główne, lunchbox, przystawki i przekąski, zapiekanki**

Kuchnia (region): **francuska, arabska, polska**

Warto wiedzieć:

90 min

8 porcji

Składniki:

- mąka bezglutenowa mix do chleba np. schar - 300 g
- ser bursztyn (lub parmezan) - 50 g
- masło - 100 g
- woda - 2-3 łyżka
- fasolka szparagowa 2beBIO mrożona - 1/2 opakowanie
- szynka wędzona - 100 g
- farsz: -
- jajka eko - 3 szt.
- śmietana eko 18% - 5-6 łyżka
- sól - 1/2 łyżeczka
- pieprz - szczypta
- tymianek świeży kilka gałązek -
- twaróg półtłusty - 100 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ser zetrzeć na drobnej tarce, przełożyć do misy robota. Do misy wsypać mąkę, pokrojone masło i wodę. Za pomocą haka wyrobić ciasto. Zrobić kulę, zawinąć w folię i schować do lodówki na 30-40 minut.

KROK 2: Przygotować pozostałe składniki.

KROK 3: W międzyczasie ugotować fasolkę na parze.

KROK 4: Szynkę pokroić w kostkę.

KROK 5: Schłodzone ciasto wyjąć z lodówki i wyłożyć nim formę do tarty (wysmarowanej masłem lub wyłożonej papierem do pieczenia), najlepiej kroić ciasto w plastry o grubości ok. 1cm i dociskać kawałek obok kawałka, wylepiając w ten sposób całą formę. Ciasto ponakłuwać za pomocą widelca w kilku miejscach.
Piec 10-12 minut w temperaturze 170°C do uzyskania złotego koloru.

KROK 6: Farsz: Do miski wbić jaja, dodać śmietanę, sól i pieprz, wymieszać razem.

KROK 7: Na podpieczony spód tarty wyłożyć równomiernie połowę pokrojonej szynki.

KROK 8: Na szynce wyłożyć fasolkę szparagową.

KROK 9: Na fasolkę wyłożyć resztę szynki. Posypać listkami tymianku.

KROK 10: Całość zalać masą jajeczno-śmietanową.

KROK 11: Posypać pokruszonym twarogiem.

KROK 12: Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni. Piec 40-45 minut.

KROK 13: Podawać na ciepło, a jak zostanie na drugi dzień równie dobrze smakuje na zimno.