Tarta ze szparagami i orzechami włoskimi

Nikita

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

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

Warto wiedzieć:

75 min

4 porcje

Składniki:

ciasto: -
mąka - 100 g
oliwa z oliwek - 3 łyżka
woda - 130 ml
sól - 1/4 łyżeczka
farsz: -
cebula szalotka - 1 szt.
twaróg półtłusty - 150 g
śmietana 18 % - 2-3 łyżka
sól - 1/4 łyżeczka
pieprz - 1/4 łyżeczka
gałka muszkatołowa tarta - - szczypta
obłożenie: -
szparagi zielone - 1 pęk
szynka wędzona - 4-5 plaster
orzechy włoskie - 60-80 g
feta - 100 g
cukier - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Ciasto w tej tarcie jest cienkie i dosyć twarde, takie jak podpłomyki.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do misy robota wsypać mąkę, olej, wodę i sól, zagnieść ciasto za pomocą haka. Uformować kulę, zawinąć w folię spożywczą i schłodzić 30 minut w lodówce.

KROK 2: Rozgrzać piekarnik do 250°C. Składniki farszu włożyć do blendera i zmiksować, odstawić.
Szynkę pokroić w kostkę. Z zielonych szparag odłamać twarde końcówki, opłukać i pokroić je wzdłuż na cienkie plastry (2 mm), główki szparagów przekroić na pół. Schłodzone ciasto rozwałkować cienko i wyłożyć do formy do tarty (wyłożonej papierem do pieczenia).

KROK 3: Farsz serowy wyłożyć równomiernie na ciasto.

KROK 4: Na masie ułożyć pokrojoną szynkę, a następnie plasterki szparagów. Oprószyć je

łyżeczką cukru.

KROK 5: Na wierzchu rozłożyć połówki orzechów włoskich.

KROK 6: Tartę posypać pokruszoną fetą i wstawić do nagrzanego piekarnika.

KROK 7: Piec 20 minut (w temperaturze 250 stopni), aż tarta będzie chrupiąca. Podawać na ciepło. W zasadzie na zimno (jak zostanie) jest również smaczna.