



Ciasto szparagowe

przepisy.pl

 90 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- szparagi zielone - 1 kilogram
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- biały ser - 200 gramów
- wywar ze szparagów - 250 mililitrów
- jajka - 8 sztuk
- świeża trybula lub natka pietruszki - 3 łyżki
- mąka - 500 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżki
- żółtko - 1 sztuka
- białka - 2 sztuki
- śmietana - 100 mililitrów
- mleko - 2 łyżki
- masło - 300 gramów
- cytryna - 1 sztuka
- cukier - 1 łyżeczka
- pieprz biały - 1 gram
- sól - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i przesiej do miski. Dodaj żółtko, białka, mleko, sól i pieprz, a następnie wyrób ciasto (w razie potrzeby dodaj trochę mąki).
2. Masło pokrój na kawałki i rozłóż na masie. Przykryj warstwą mąki i wyrób ciasto. Odstaw do lodówki na 30 minut.
3. Schłodzone ciasto rozwałkuj na stole posypanym mąką. Ułóż na blasze i nakłuj widelcem.
4. Szparagi obierz, odetnij zdrewniałe końcówki i ugotuj w lekko osolonej wodzie z dodatkiem cukru i połowy cytryny. Pamiętaj, żeby ich nie przegotować. Schłodź w zimnej wodzie. Zachowaj 250 mililitrów wywaru.
5. Pozostawiony wywar szparagowy wymieszaj ze śmietaną, jajkami, serem, trybulą i natką pietruszki. Dopraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr.
6. Masę serową wyłóż na szparagi, udekoruj pozostawionymi główkami. Piecz około 40 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni.
7. Odetnij od szparag główki, resztę pokrój na mniejsze kawałki i rozłóż na cieście.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl