



90 minut



4 osoby



Łatwe

## Składniki:

- pszenna mąka razowa - 50 gramów
- żółtko jajka - 1 sztuka
- woda - 50 gramów
- śmietana kremówka 30 % - 1 szklanka
- jajko - 2 sztuki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- sól do smaku - 5 szczypt
- pieprz do smaku - 5 szczypt
- suszone pomidory - 10 sztuk
- brokuły - 1 sztuka
- miękki ser kozi - 1 opakowanie
- masło - 125 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Mąkę pszenną i razową wsypuję do miski, dodaję masło. Można posiekać masło nożem, lub ugnieść masło i mąkę rękami. Następnie dodaję żółtko oraz wodę i ugniatam aż do uzyskania gładkiego ciasta. Formuje kulkę, zawijam w folię i chowam na godzinę do lodówki.
2. Po wyjęciu z lodówki wałkuję ciasto (najlepiej pomiędzy dwiema foliami) i przekładam na wałku do formy. (ja używam silikonową formę do tarty). Wystające brzegi można odciąć lub zawinąć do środka formy.
3. Na tak przygotowane ciasto kładę papier do pieczenia i na niego wysypuję "obciążnik", może to być: fasola, soczewica... itp. Ciasto wsadzam na 15 minut do rozgrzanego na 200°C piekarnika. Potem zdejmuję obciążenie i piekę jeszcze 5 minut.
4. czekam aż spód troszkę ostygnie. Suszone pomidory kroję w kostkę, dodaję ser kozi i drobno pokrojone brokuły. Śmietanę mieszam z jajkami, mąką, solą i pieprzem i wylewam wszystko na wcześniej przygotowane pomidory, brokuły i serek kozi (serek kozi do smarowania). Wszystko piekę jeszcze 30 minut. SMACZNEGO!!!