

Tart sa šparogama



VRIJEME PRIPREME
< 30 min



BROJ PORCIJA
8 porcija

Sastojci

- 1 Minute svježe lisnato tijesto
- 400 g šparoga
- 2 žlice K Plus maslinovog ulja
- 10 g K Plus ribanog sira
- 1 K plus jaje
- 1 Special Moments burrata
- 50 g Special Moments Istarskog pršuta
- rikula
- sol

Skeniraj za prikaz na web stranici



Šparoge operite i odrežite tvrdi, donji dio. Pećnicu zagrijte na 200 °C.

Lisnato tijesto položite na lim obložen papirom za pečenje i zarežite oko 1,5 cm od ruba. Po površini tijesta ravnomjerno rasporedite ribani sir. Složite šparoge na ribani sir, premažite ih uljem i začinite sa soli, a rubove tijesta premažite razmućenim jajetom kako bi tijekom pečenja dobili zlatnu boju. Pecite oko 20 minuta.

Pečeni tart izvadite iz pećnice i pustite da se kratko ohladi. Na vrh rasporedite burratu i dodajte kriške pršuta. Po želji dodajte i rikulu ili svježi bosiljak.