

# • TARTALETKI ZE SZPARAGAMI •

## *Składniki na ciasto:*

- 250 g mąki
- 15 g Drożdży Babuni
- 50 g masła
- 1 jajko
- 150 ml ciepłej wody
- 1/2 łyżeczki cukru
- szczypta soli

## *Składniki na frasz:*

- 12 zielonych szparagów
- 2 ząbki czosnku
- 100 ml kwaśnej śmietany 18 %
- 3 jajka
- szczypta soli i pieprzu

## *Ponadto:*

- 4 pomidorki koktajlowe

## *Przygotowanie:*

*Masło roztopić i przestudzić. Do mąki dodać pokruszone drożdże, sól, cukier, jajko i masło. Masę zagnieść do uzyskania konsystencji elastycznego ciasta. Uformować kulę. Przykryć ją ściereczką i odstawić na 1,5 godz. w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Po tym czasie ciasto rozwałkować na duży placek. Wykroić 4 kółka o średnicy 11 cm. Przykryć i ponownie odstawić do wyrośnięcia na 30 minut w ciepłe miejsce. Następnie wykrojone kółka ciasta włożyć do natuszczonych foremek. Piec w temperaturze 200°C przez około 15 minut.*

*W międzyczasie śmietanę zmieszać z jajkami. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek. Doprawić solą i pieprzem. Szparagi umyć, odciąć końcówki i przekroić na pół. Na upieczone ciasto wylać masę śmietanowo – jajeczną. Na wierzchu ułożyć szparagi. Dodać pomidorki. Doprawić pieprzem. Całość ponownie zapiec w temperaturze 200°C do momentu ścięcia się masy.*

*Smacznego!*