



## Мини тартове с пролетни зеленчуци



4 порции

### СЪСТАВКИ

#### За тестото

150 г чисто **брашно**

Щипка сол

½ ч. л. куркума на прах

75 г охладено солено **масло**,  
нарязано на малки парчета

1 ч. л. лимонов сок

3 – 4 с. л. вода

#### За зеленчуците

1 с. л. слънчогледово олио

1 малка зелена чушка чили,  
нарязана на ситно8 глави пресен лук, ситно  
нарязан1 тиквичка, нарязана на парчета  
с дебелина 1 см8 аспержи, нарязани на парчета  
от 3,5 см

¼ ч. л. сол

¼ ч. л. черен пипер

#### За пълнежа

2 **яйца**, разбити100 мл **пълномаслена сметана**20 г **сирене чедър**, настъргано

¼ ч. л. сол

Щипка пипер

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

За да направите тестото, смесете брашното, солта и куркумата в купа. Добавете маслото и го покрийте с брашното. Мачкайте маслото в брашното с пръсти, докато сместа не започне да наподобява на галета.

Смесете лимоновия сок и водата и налейте толкова от течността, колкото е необходимо за свързване на съставките на тестото. Може да не ви е необходима цялата течност.

Месете леко тестото върху чиста повърхност няколко секунди, след което го оформете като кръг, увийте го във фолио за хранителни продукти и го оставете да престои 10 минути в хладилника.

Загрейте предварително фурната до 180°C със CircoTherm®. Разточете тестото до дебелина на монета от един лев. Разделете го на 4 големи кръга. Покрийте 4 мини форми за тартове с тестото, като оставете да виси над ръбовете, и набодете цялата основа с вилица.

Покрийте формите за тартове с хартия за печене, напълнете ги с бобови зърна или ориз и печете 15 минути. Махнете хартията и бобовите зърна и продължете да печете още 15 минути, докато тестото не почне да изглежда сухо и хрупкаво.

Нагрейте олиото в тиган, добавете зеленчуците и гответе на средна до висока температура 5 минути, колкото да почнат зеленчуците да се оцветяват. Прибавете към тях солта и пипера и разбъркайте добре. Разпределете тази смес в изпечените основи за тартовете.

В кана смесете яйцата, сметаната, солта, пипера и чедъра. Изсипете тази смес върху зеленчуците в основите за тартовете и печете 25 – 30 минути на ниво 3 при 180° CircoTherm®, докато не станат златисти.

Извадете ги от формите за тартове и сервирайте веднага.