

Tart sa svježim sirom i šparogama

1 svježe lisnato tijesto
300g svježeg sira
1dl kiselog vrhnja
4 jaja
vezica šparoga
malo parmezana
sol, papar
po želji - 50-100g šunke

Šparogama odlomite tvrdi donji dio stabljike i bacite ga. Ostatak natrgajte na veće komade i prokuhajte kratko u kipućoj vodi, dok ne omekša. Ocijedite.

Lisnato tijesto razmotajte i njime obložite duguljasti, dublji lim za pečenje. Nabockajte ga vilicom.

U posebnoj posudi pjenjačom istucite jaja, dodajte vježi sir i vrhnje, pa posolite i popaprite. Umješajte narezane šparoge i nasjeckanu šunku. Nadjev ravnomjerno nanesite na lisnato tijesto. Pospite parmezanom i pecite u ugrijanoj pećnici na 180°C 30-40 minuta ili dok ne porumeni.