



Brokułowe drzewka w ogródku babci



Składniki

- szczypta soli
- 150 g schłodzone masło
- 1 szt. jajko
- 3 łyżki zimna woda
- 3 szt. jajka
- 50 g mini marchewki
- 0.5 szt. mały świeży brokuł
- 250 g groszek mrożony
- 50 g zielona fasolka
- 1 łyżka ziarna z fasoli mamut
- 150 g starty sera żółty-kaszkawał
- 50 g serek topiony śmietankowy
- 1 szczypta sól himalajska do smaku
- 1 szczypta pieprz kolorowy świeżo zmielony do smaku
- 6 szt. listki świeżej bazylii
- 220 g mąka krupczatka

Sposób przygotowania

Mąkę wsypujemy na stolnicę, dodajemy pokrojone na kawałki masło, jajko, sól, wodę i zagniatamy ciasto. Formujemy kulę, zawijamy w folie spożywcą i odstawiamy do lodówki na ok. 60 min, aby się schłodziło. Brokuły myjemy i wkładamy w całości do osolonej, wrzącej wody. Marchewki i fasolkę gotujemy w oddzielnym garnku. Groszek zalewamy wrzątkiem na 4 min. Wszystkie warzywa powinny być półtwarde. Przekładamy na durszlak i pozostawiamy do ostygnięcia. Nagrzewamy piekarnik do temp. 200°C bez termoobiegu. Ciasto rozwałkowujemy na grubość ok. 0,5 cm. Przekładamy na posmarowaną masłem prostokątną blaszkę. Widelcem nakłuwamy ciasto, aby nam się nie podniosło. Wstawiamy do piekarnika na ok. 15-20 min. Do wysokiego naczynia wlewamy śmietanę, dodajemy jaja i mieszamy, pokrojone w kosteczkę serek topiony, sera żółtego, 2 łyżki koperku i dokładnie mieszamy. Doprawiamy solą i pieprzem. Na podpieczone, lekko wystudzone ciasto wlewamy połowę sosu śmietanowo-serowo-jajeczną. Brokuły rozdzielamy na różyczki z których układamy drzewka. Z fasolek układamy płot, z groszku trawę, z marchewek i ziaren fasoli – owoce na drzewie. Delikatnie wlewamy na ciasto z warzywami pozostałą część sosu i wstawiamy blaszkę z powrotem do piekarnika na ok. 25 min. Smacznego. Jeśli tęsknicie za Latem, to zapraszam do ogrodu babci. Piękne brokułowe drzewa, na pewno skuszą każdego niejadka. Wszystko jest kolorowe, pełne radości, a przede wszystkim smaczne i zdrowe. Co może być wspanialszego od wakacji spędzanych na wsi, wspólne zbieranie owoców i warzyw i słuchanie opowiadań babcinych, pięknych, niesamowitych, czasem smutnych, ale w większości zabawnych. To najpiękniejsze chwile z lat dziecińczych.

- 250 g kwaśna śmietana 18%
- 2 łyżki posiekany koperek świeży lub mrożony