

# Tart sa vrtnim šparogama



- 1 paket lisnatog tjesta
- 250 g ricotta sira
- 50 g ribanog parmezana
- 50 g sira parmezana
- 100 g mladog luka
- 1 VŽ sjeckanog peršina
- 1 jaje
- 1 VŽ škrobnog brašna (gustin)
- 1/2 DL [maslinovog ulja](#)
- 1 MŽ soli
- 1/2 MŽ mljevenog šarenog papra
- 8 **bjelih vrtnih šparoga**
- 8 zelenih [vrtnih šparoga](#)
- 1 MŽ soli
- 1 MŽ šećera
- 50 g maslaca



Kod kupovine **vrtnih šparoga** za pripremu **tarta** obratite pažnju na [svježinu šparoge](#) te da su podjednake debljine.

**Vrtne šparoge** (ovisno o debljini) kuhajte do  $\frac{3}{4}$  u kipućoj slanoj vodi sa dodatkom maslaca i soli; **bijele vrtne šparoge** 7 min. a zelene 4 minute. Vode treba biti tek toliko da prekrije **vrtne šparoge**.

**Zelenim vrtnim šparogama** treba duplo manje vremena da budu kuhane! Vrne šparoge nakon kuhanja odmah ohladite u hladnoj vodi da bi se zaustavio proces kuhanja. Šparoge položite na krpu da se dobro ocijede.

**[Savijet]** Smeta li vam „zemljani“ okus šparoge (ipak one rastu ispod zemlje) dodajte 1 MŽ limunovog soka u vodu za kuhanje šparoga. **[/Savijet]**



Nadjev za **tart od vrtnih šparoga** pripremite tako da prvo nasjeckate **mladi luk** na što sitnije. Od **ricotta sira**, sjeckanog **peršina** i mladog luka zajedno sa jajima zamjesite glatku smjesu. Začinite je solju i sviježe mljevenim šarenim paprom. U sve skupa na kraju umješajte jednu veliku žlicu škrobnog brašna. Škrobno brašno obavezno dodajte prosijavanjem kroz sito jer će se inače stvoriti grudice. Izvadite **lisnato tijesto** iz hladnjaka (radite uvijek direktno iz hladnjaka, nemojte ga prije držati vani) te ga razrolajte i sa papirom stavite u posudu za pečenje

**Tart od šparoga** složite tako da na lisnato tijesto prvo razmažete smjesu **ricotte**, sa jajima, mladim lukom i peršinom, te potom na vrh posložite **zelené i bijele vrtné šparoge**.

**Šparoge** lagano utisnite u **ricotta sir** tako da vire samo jednu trećinu van. Sve pokapajte maslinovim uljem.

**Tart od šparoga** pecite u pećnici ugrijanoj na 200°C, na najdoljnjoj šini cca. 25 minuta. Pećeni **tart** posipajte mljevenim **parmezanom** i zapecite u isključenoj pećnici samo toliko da se parmezan otopi.

**Tart od bijelih i zelenih šparoga** servira se topao.

**[Op. a]** Šta je u stvari tart? To je izvedenica od francuske riječi *tarte*, šta prevedeno znači **kolač**, koji se radi od posebne vrste tijesta bez šećera i soli, znači neutralnog okusa koji se nadjeva voćem, povrćem, ali i mesom i ribom. U kuhinji se udomaćilo lisnato tijesto kao **podloga za tart**. **[/Op. a]**



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)