Tarta z przepiórczymi jajkami i kiełkami rzodkiewki

Składniki

- 270 g mąki,
- 100 g masła,
- 1 duże jajko,
- szczypta soli,
- opcjonalnie 2 łyżki wody,
- 2 jajka kurze,
- 100 ml śmietanki 30%,
- 270 g sera sałatkowo kanapkowego półtłustego (1 opakowanie),
- ½ mielonego pieprzu indyjskiego (czarny bardzo ostry),
- 1 łyżeczka suszonego lubczyku,
- ½ łyżeczki mielonej ostrej papryki,
- ok. 13 jajek przepiórczych,
- kiełki rzodkiewki

Sposób przygotowania

Ciasto Wszystkie składniki na kruche ciasto zagniatamy do uzyskania jednolitej masy. Ciasto przenosimy do formy, dokładnie wylepiamy dno i ścianki (jeśli nie mamy ceramicznej, to trzeba wysmarować masłem i podsypać mąką), nakłuwamy widelcem i wstawiamy do lodówki na ok. 1 godz.Piekarnik nastawiamy na 200°C. Schłodzone ciasto pieczemy ok. 20 min. Ciasto wyjmujemy i pozostawiamy do przestygnięcia. Rada: żeby ciasto się nie podniosło, wystarczy przykryć je papierem do pieczenia i wysypać 100 g ryżu. 5 min przed końcem ściągamy papier z ryżem. Jajka przepiórcze gotujemy max 2 min, odcedzamy, zalewamy zimną wodą i obieramy ze skorupek. Z każdego jajka odcinamy z czubka bardzo cienki plasterek, tylko tyle, żeby mogło stać. Rada: żeby łatwo obrać jajka wystarczy pojedynczo wrzucić do słoika z niewielką ilością wody i mocno wstrząsnąć kilka razy. Skorupka bardzo drobno popęka i łatwo ją ściągnąć. Masa Jajka miksujemy z dodatkiem pieprzy, papryki i lubczyku. Następnie dodajemy rozdrobniony ser, wlewamy śmietankę i ponownie miksujemy do momentu, aż masa będzie jednolita, gładka. Masę serowo-jajeczną przelewamy na przestudzone ciasto, dodajemy w dowolnej kompozycji jajka, posypujemy szczyptą pieprzu i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 185°C. Wierzch przykrywamy papierem do pieczenia, żeby jajka z wierzchu się nie spiekły. Pieczemy max 20 min do suchego patyczka. Pod koniec można ściągnąć papier, żeby masa się przyrumieniła. Tarte podajemy z kiełkami rzodkiewki (moje kiełki są wyhodowane w domu- polecam). Smacznego :)