



Sparģeļu maize ar saulē kaltētiem tomātiem un olīvēm

Sastāvdaļas:

100 mililitri olīveļļas, papildus
ietaukošanai

250 gramu sparģeļu, sagriezti 3
daļās katrs

200 gramu miltu

1 ēdamkarote timiāns

3 lielas olas, viegli sakultas

100 mililitri piena

Melnās olīves bez kauliņiem

100 gramu saulē kaltētu tomātu,
sasmalcināti

100 gramu rīvēta cietā siera



Pagatavošana: sakarsē cepeškrāsni līdz 190 grādiem. Ietauko cepamtrauku (vai izliek ar cepampapīru). Ieteicamais izmērs – 22x10x5 centimetri. Novāra sparģeļus vārošā sālsūdenī, 3-8 minūtes. Atdzesē zem auksta, tekoša ūdens un notecina. Bļodā samaisa miltus ar timiānu, pievieno olas, pienu un eļļu, nepārtraukti maisot. Maisa, līdz masa ir viendabīga. Atliek malā 5 sparģeļu pumpurus un dažas olīves. Pārējos sparģeļus, tomātus, olīves un 2/3 siera ieauc sagatavotajā masā un liek cepamtraukā. Dekorē ar atliktajiem sparģeļiem un olīvēm, pārberot ar atlikušo sieru. Cep 35-40 minūtes, līdz maize liekas stingra un ir zeltainā krāsā, ar kraukšķīgu garoziņu. Atdzesē, 5 minūtes vēl paturot cepamtraukā, lai nemainītos maizes forma.