



Sparģeļu un bekona tarte

Sastāvdaļas:

250 grami kārtainās mīklas

Milti, lai mīkla nelīp pie cepamtrauka

1 ola, sakulta

2 tējkarotes olīveļļas

100 grami bekona, plānās šķēlītēs

100 grami Rikotas siera

85 grami Maskarpones siera

Citrona miziņa no 1 citrona

2 ēdamkarotes sakapāti lociņi

2 ēdamkarotes sakapāti pētersīji

1 ēdamkarote sakapātas
piparmētras

2 ēdamkarotes rīveta Parmezāna
siera

Sparģeļu buntīte, nogriezti kātu
gali, ja nepieciešams

Sāls, pipari



Pagatavošana: cepeškrāsni uzsilda līdz 200 grādiem. Mīklas plāksnes izklāj cepamtraukā, kas viegli izbārstīts ar miltiem, pielīdzina maliņas, ja nepieciešams. Mīklu sadursta ar dakšiņu, pārsmērē ar sakultu olu un cep apmēram 15 minūtes. Kamēr tiek cepta tartes pamatne, pannā uzkarsē eļļu un apcep bekonu, līdz tas paliek zeltains un kraukšķīgs. Bļodā sajauc Rikotu, Maskarponi, citrona miziņu, zaļumus un pusi no Parmezāna, pieber sāli un piparus. Kad tartes pamatne izcepta, to nolīdzina, ja mīkla “pacēlusies”, un pārklāj ar pagatavoto siera maisījumu. Pa virsu liek apcepto bekonu un virs tā kārtu sparģeļus. Pārlej ar olīveļļu un pārber ar atlikušo Parmezānu. Cep vēl 20 minūtes. Pasniedz siltu.