

# Špargľová slaná torta

## Potrebuje

- - 1 ks lístkové cesto
- - 4 ks vajčka
- - 1 ks Karička črievko
- - šľahačková smotana
- - špargľa
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - petržlen

## Postup

Lístkové cesto dáme predpiecť na 10 minút. Ovaríme očistenú špargľu v slanej vode, pripravíme vajčka (rozhabarkujeme), pridáme Karička črievko a nakoniec šľahačku. Osolíme a okoreníme, pridáme petržlenovú vňať. Na lístkové cesto uložíme špargľu a zalejeme vzniknutou zmesou a dáme piecť tak na 25 minút.

---

Tento recept nám posielala: Zuzana z Bratislavy  
náročnosť: stredná  
čas: 60 minút  
porcie: 4