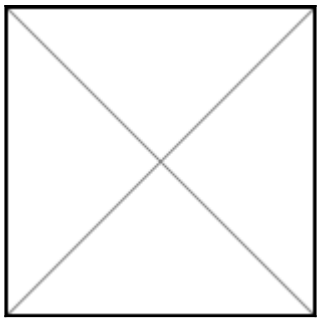

Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Bukiet z młodych warzyw na spodzie z ciasta

Do tego wino i kolacja gotowa

Składniki:

- pomidor, 1 szt.
- koper, 1 łyżk.
- cukier, 1 szczypta
- kalarepa, 15 dag
- fasola szparagowa, 25 dag
- groszek zielony, 10 dag
- marchew, 20 dag
- kalafior, 50 dag
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 8 dag
- jajka, 0.5 dag
- żółtka, 1 dag
- masło, 21 szczypta
- mąka , 18 dag

Sposób przygotowania:

Ciasto zarobić na 12 godzin przed sporządzeniem potrawy, aby sfermentowało i mogło wyrosnąć. Mąką posiekać z masłem, szybko zarobić ciasto z jajami i gęstą śmietaną, posolić. Gdy tylko składniki połączą się, nie wyrabiając dłużej ciasta, włożyć do miseczki oproszonej mąką, przykryć i wynieść w chłodne miejsce na 12 godzin. Przyrządzić młode warzywa: kalafior ugotować, osaczyć. Przyrządzić kalarepką młodą, marchewką z groszkiem. Fasolką ugotować, osaczyć. Pomidor opłukać, pokrajać w krążki lub cząstki, użyć do przybrania. Dno tortownicy wylepić grubo ciastem tak, aby zachodziło na boki tortownicy (do 3 cm wysokości). Gdy wszystkie warzywa kończą się gotować, ciasto wstawić do silnie nagrzanego piekarnika i upiec na kolor złocisty. Na gorące ciasto, wprost z pieca włożyć warzywa gatunkami po promieniu kręgu z ciasta. Kalafior i fasolką skropić masłem z bułeczką, kalarepkę osypać koperkiem, potrawą przybrać pomidorem. Podawać natychmiast, dopóki gorące.