**Jagodowe ostatki!**

**Podczas wrześniowego urlopu, weekendu czy ciepłego popołudnia warto wybrać się do lasu na jagody. Przechadzając się wciąż jeszcze natrafimy na miejsca, w których rosną te wyjątkowe skarby natury. A jak przygotować owoce? Propozycji jest wiele – świeże z cukrem i jogurtem, pyszne pierogi i naleśniki czy proponowana przez nas tarta z sezonowymi owocami.**

Przed nami ostatnie dni lata, to doskonały czas by wykorzystać słoneczne i ciepłe jeszcze popołudnia, odpoczywając na łonie natury. Szum drzew, letni wiatr, otaczająca nas przyroda i świeże powietrze – wszystko to składa się w idealny przepis na długie, leśne wędrówki. Podczas takich spacerów możemy natrafić na polany pełne smakowitych jagód. Czarne, drobne owoce są nie tylko pyszne, ale również zawierają całą masę witamin i antyoksydantów oraz obniżają poziom cholesterolu we krwi.

W sezonie letnim można delektować się nimi na różne sposoby. Oprócz zajadania się świeżymi kuleczkami z dodatkiem cukru, można przyrządzić lekkie, słodkie potrawy - pierogi czy naleśniki lub zamknąć trochę lasu w słoiczku, przygotowując konfitury, które podczas długich, zimowych wieczorów przypominają nam o wakacyjnych smakach. Świeże jagody idealnie sprawdzają się również w deserach. Wystarczy zawinąć borówki w kruche ciasto, by za chwilę móc delektować się wyśmienitym, letnim wypiekiem. Proponowana tarta nie wymaga specjalnej formy do pieczenia ani wydumanych składników. Taki deser to owocowe szaleństwo, które smakiem potrafi zawrócić w głowie! Pamiętajmy tylko, aby przed podaniem umyć owoce.

**Tarta z jagodami**

**Składniki:**

30 g cukru trzcinowego Królewskiego

30 g cukru pudru Królewskiego

20 g cukru Królewskiego kryształ gruby

190 g mąki pszennej

20 g mąki ziemniaczanej

1 jajko

125 g zimnego masła

25 g zimnej wody

250 g jagód

200 g malin lub innych owoców sezonowych

szczypta soli

**Przygotowanie:**

Mąkę przesiać i wymieszać z solą i cukrem pudrem. Dodać posiekane masło, żółtko i wodę. Szybko zagnieść ciasto, uformować kulę, zawinąć w folię spożywczą i chłodzić w lodówce około 30 minut. Umyte maliny wymieszać z jagodami, mąką ziemniaczaną i cukrem trzcinowym. Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość około 0,5 cm i przełożyć na płaską blachę, wyłożoną papierem do pieczenia. Owoce ułożyć na środek ciasta, zostawiając ok. 4 cm wolnego miejsca na brzegach. Brzegi ciasta zawinąć do środka. Pozostałym białkiem posmarować brzegi ciasta. Posypać tarte cukrem grubym Królewskim. Piec w piekarniku rozgrzanym do 190 stopni około 30 minut, aż ciasto będzie kruche i rumiane.

*Słodkich przepisów i inspiracji szukaj również na* [*www.facebook.com/ZycieJestSlodkie*](http://www.facebook.com/ZycieJestSlodkie) *oraz* [*www.cukier-krolewski.pl/przepisy*](http://www.cukier-krolewski.pl/przepisy)*.*