

Tarteletki z serem i szynką

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska



Tarteletki z serem i szynką

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 25 dag
- masło - 12 dag
- jajo - 1 szt.
- zimna woda - 1 łyżka(i)
- cebula - 3 szt.
- olej - 3 łyżka(i)
- jaja - 4 szt.
- śmietana - 1/2 szkl.
- sól biały pieprz - 1 łyżeczka(i)
- szynka pokrojona w drobną kostkę - 10 dag
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżka(i)
- ser żółty - 10 dag

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. Mąkę zagniatamy z masłem, jajkiem i wodą, formujemy kulę, przykrywamy i stawiamy na dwie godziny do lodówki. 2. Ciasto rozwałkowujemy, podsypując mąką, układamy nim foremki o średnicy 10cm. Pieczemy 15 min w temp. 220C 3. Cebulę obieramy, drobno kroimy, szklimy na oleju; wyjmujemy, odstawiamy do ostygnięcia. Jajka mieszamy ze śmietaną, solą i pieprzem. 4. Tarteletki napełniamy na zmianę cebulą, szynką, serem. RADA: Jeśli przygotujemy tarteletki, wcześniej musimy je podgrzać przed podaniem, gdyż tylko w ten sposób wydobędziemy ich smak i prawidłową konsystencję żółtego sera.