

Tarteletki z serem i szynką

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



Tarteletki z farszem z cebuli, szynki i sera, ozdobione gałązkami natki pietruszki to doskonała przekąska do piwa lub wina.

Czas przygotowania: 170 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mąka - 25 dag
- Masło - 12 dag
- Jajko - 5 szt.
- Zimna woda - 2 łyżka(i)
- Cebula - 3 szt.
- Olej - 2 łyżka(i)
- Śmietana - 1/2 szkl.
- Sól - szczypta(y)
- Pieprz - szczypta(y)
- Szynka - 10 dag
- Żółty Ser - 10 dag
- Natka pietruszki - 2 łyżka(i)

Przydatne akcesoria:

Foremki,

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mąkę szybko zagnieść z masłem, jednym jajkiem i wodą, uformować kulę, przykryć i wstawić na 2 godziny do lodówki.
- 2.** Ciasto rozwałkować, podsypując mąką, wyłożyć nim foremki o średnicy 10 cm. Piec 15 minut w temp. 220 stopni
- 3.** Cebulę obrać, drobno pokroić, zeszklić na oleju, wyjąć, odstawić do ostygnięcia. Jaka wymieszać ze śmietaną, solą i pieprzem.
- 4.** Tarteletki napełniać na zmianę cebulą, szynką, serem i natką. Zalać śmietaną z jajkami. Zapiekać 15 minut w temp. 210 stopni.

Uwagi:

Jeśli przygotujemy tarteletki wcześniej należy je podgrzać przed podaniem, gdyż tylko w ten sposób wydobędziemy ich smak i prawidłową konsystencję żółtego sera.