



www.pwkier.pl

Tartaletki z białą kiełbasą i jajkiem



Szukasz inspiracji na wielkanocne dania? Wypróbuj nasz przepis na tartaletki. Ich nadzienie zawiera to, co bez wątpienia kojarzy się nam z tymi świętami - białą kiełbasą i jajka. Jesteśmy pewni, że w tej formie ucieszą niejedne kubki smakowe

SKŁADNIKI:

Nadzienie:

- 300 g sparzonej Białej Kiełbasy z Szynki od Kiera
- 4 jajka ugotowane na twardo
- 3 surowe jajka
- pęczek szczypiorku lub cebulki dymki
- 2 łyżki majonezu
- 2 łyżki chrzanu
- 200 ml śmietanki 30%
- sól
- pieprz

Ciasto:

- 2 szkl. mąki pszennej
- ¼ łyżeczki proszku do pieczenia
- ¼ łyżeczki soli
- ¾ szklanki zimnego masła, pokrojonego w kostkę
- 100 g twarogu kanapkowego
- 2 łyżki maślanki

PRZYGOTOWANIE:

Składniki ciasta łączymy ze sobą na stolnicy lub w misce robota kuchennego. Wyrabiamy dobrze i formujemy kulę. Jeśli mamy czas, zawijamy je w folię i wkładamy do lodówki. Jeśli nie mamy czasu na leżakowanie ciasta, od razu wałkujemy je na grubość ok. pół centymetra i wyklejamy nimi foremki na tartaletki (możesz użyć też formy na tartę).

Ustawiamy piekarnik na 200 stopni. Gdy się nagrzeje, wstawiamy ciasto na ok. 10- 15 minut (pieczemy, aż będzie złote).

W międzyczasie przechodzimy do robienia nadzienia. Kiełbasę i jajka kroimy w plasterki. W misce za pomocą trzepaczki łączymy surowe jajka ze śmietanką, majonezem i chrzanem. Doprawiamy solą i pieprzem.

Wyjmujemy tartaletki z pieca. Układamy na nich kiełbasę i jajka, wlewamy przygotowaną masę i posypujemy szczypiorkiem (zostawiamy trochę zieleniny do ozdoby, na później). Pieczemy kolejne 20 minut, aż masa się zarumieni.

Podajemy na ciepło lub na zimno, posypane szczypiorkiem.