Tartaletki z zielonymi warzywami

data aktualizacji: 2021.06.09 autor: Redakcja

Ciasto:
250 g mąki
150 g masła pokrojonego w kostkę mocno schłodzonego
1/2 łyżeczki soli
szczypta drobnego cukru
1 jajko
1 łyżka zimnej wody
Nadzienie:
100 gr groszku
100 gr brokułów
100 gr bobu
Pierś z kurczaka pokrojona w kostkę i podsmażona na oliwie
100 gr fety
90 gr śmietany18%
1 ząbek czosnku
1 jajko surowe
Świeże oregano do posypania
Ciasto na tartaletki:
Do miski z mąką dodać pokrojone w kosteczkę masło, wstępnie zagnieść, dosypać sól, cukier, wbić jajko, dodać wodę. Zagnieść. Uformować kulę. Zawinąć w folię spożywczą i przełożyć do lodówki na ponad godzinę. Rozwałkować ciasto na ok 3-4 mm i wyłożyć ciastem foremki. Schłodzić ponownie 30 min w lodówce. Przed pieczeniem ponakuwać widelcem. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni ok. 20 min . Po przestygnięciu można wyjąc z formy.

Nadzienie:
Groszek, bób i brokuł muszą być ugotowane al dente. Obrać bób ze skórki. Pierś pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na patelni ok 8 minut, przyprawić sola i pieprzem. Śmietanę, jajko, fetę, czosnek i świeże oregano zmiksować na gładką masę. Na podkładach tarty rozsmarować po 1 łyżce sosu, ułożyć kurczaka, warzywa, na wierzch polać 2 łyżki sosu. Zapiekać 15-20 min w temp. 170

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/38801-tartaletki-z-zielonymi-warzywami