

TARDALETKI BURACZKOWE Z FETA



KUCHNIAMAGDALENY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Tartaletki

mąka pszenna	1 szklanka
masło	100 g
śmietana 30%	2-3 łyżki
kakao	1 łyżka
sól i pieprz	
Imbir mielony Prymat	szczypta
Gałka muskatołowa mielona Prymat	szczypta

Nadzienie

buraki czerwone	1-2 szt.
cebula czerwona	1 szt
oliwa	2 łyżka
ocet jabłkowy	1-2 łyżki
cukier	1 łyżeczka
sól i pieprz	
ser feta	1/2 op
jajko	2 szt
śmietana 30%	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Tartaletki:
Przesianą przez sito mąkę mieszamy w misce z kakao, solą, pieprzem, imbirem oraz gałką muszkatołową. Dodajemy śmietanę oraz pokrojone na mniejsze kawałki zimne masło i zagniatamy szybko ciasto. Ciasto owijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na 30 min. w celu schłodzenia. Po tym czasie, ciasto rozwałkujemy, wycinamy kółka za pomocą foremek.
- KROK 2** Wylepiamy nim, wysmarowane wcześniej masłem, foremki do tartaletek. Nakłuwamy spód widelcem i wkładamy do nagrzanego do 180 stopni piekarnika na 10-15 min. Studzimy.
- KROK 3** Buraki obieramy, myjemy i gotujemy w wodzie aż będą miękkie. Następnie studzimy i ścieramy na tarce o grubych oczkach.
Do zeszkłonej cebuli dodajemy starte buraki oraz ocet jabłkowy, cukier, sól i pieprz. Całość mieszamy i trzymamy na ogniu ok. 5 min. Studzimy.
- KROK 4** Cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Wrzucamy na rozgrzaną oliwę i smażymy do zeszklenia.
- KROK 5** Jajka lekko roztrzepujemy i mieszamy ze śmietanką. Lekko przyprawiamy pieprzem i solą. Ser feta kroimy w drobną kosteczkę.
Wystudzone tartaletki napełniamy podsmażonymi buraczkami i zalewamy mieszanką śmietanowo-jajeczną. Na wierzchu układamy kawałki fety.
Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 20 min.
Podajemy na ciepło.