

Tarteletki po królewsku

MINI392



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pasztet	15 dkg
wędlina	10 dkg
sardynk	1/2 puszki
majonez	1 łyżka
pomidor	1 szt
piepsz sol	do smaku
jajko ugotowane na twardo	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pasztet rozetrzeć, połączyć z pokrojoną w kostkę wędliną, rozdrobnionymi sardynkami, jajkiem, pomidorem i majonezem. Doprawić do smaku.

Ciasto: 1,5 szkl maki
1/2 kostki margaryny
2 żółtka
sol

Zagnieść ciasto z podanych składników i odstawić na 20 min do lodówki. Następnie wyłożyć karbowaną foremkę ciastem i upiec.

Wystudzone ciasto napelnić nadzieniem.