

Wytrawne tartaletki z cukinią i sezamem



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto

mąka pszenna	190 gram
masło	100 gram
sól	1/2 łyżki
woda zimna	3-4 łyżki
ziarna sezamu	2-3 łyżki

Składniki na farsz

serek kanapkowy biały	200 gram
jogurt naturalny	2 łyżki
ząbek czosnku	1 sztuka
ser żółty	50 gram
sól i pieprz	
cukinia	2-3 sztuki
ziarna sezamu	
natka pietruszki	2 łyżki

Składniki na marynatę

oliwa	3 łyżki
ząbki czosnku	2-3 sztuki
sól morska	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie ciasta:

Sezam uprażyć. Mąkę wymieszać z solą, dodać masło, uprażony sezam i zagnieść ciasto. Na koniec dodać zimną wodę i jeszcze przez krótką chwilę wyrabiać ciasto. Ciasto na ok. 45 minut schować do lodówki.

Cukinię umyć, nie obierać. Przekroić wzdłuż na pół i pokroić w cienkie plasterki, posolić. W miseczce wymieszać oliwę z czosnkiem przeciśniętym przez praskę. Zalać cukinię, wymieszać i odstawić na 10-15 minut żeby zmiękła.

Przygotowanie nadzienia:

W misce wymieszać kremowy serek z żółtym serem, dodać jogurt, przeciśnięty ząbek czosnku i pietruszkę. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Piekarnik nagrzać do temperatury 190 stopni.

Schłodzone ciasto, podzielić na mniejsze części, rozwałkować i wyłożyć nim foremki do tartaletek. Lekko docisnąć palcami, a następnie usunąć ciasto wystające poza foremki (foremek nie musimy smarować żadnym tłuszczem - w cieście jest wystarczająco dużo masła).

Wstawić do piekarnika i podpiec przez 15 minut. Wyjąć i wystudzić.
Na spód każdej foremki wyłożonej ciastem położyć ok. 1 łyżeczki nadzienia.

Plasterki cukinii zwinąć w ciasny rulon, dodawać kolejne pasterki tworząc płatki róży. Gotowy kwiatek umieścić w tartalecce. Tak samo postępować z kolejnymi różami.

Posypać ziarnami sezamu i wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 190 stopni na 25 minut.

Przed podaniem wyjąć z foremek.