Orkiszowe tartaletki z zielonym nadzieniem

MIENTA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:	
margaryna	100 g
jajko	2 szt
sól	1 szczypta
Nadzienie:	
śmietana 12%	100 ml
jajko	2 szt
brokuły	50 g
ser feta	50 g
pieprz	1 szczypta
zielona papryka	1 szt
cukinia	1 szt
por	1 szt
papryczka chili	1 szt
mąka orkiszowa	200 pełnoziarnista

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę siekamy z margaryną po czym dodajemy jajka.

Zagniatamy na jednolite ciasto i wkładamy do zamrażarki na około 8 minut.

Foremki na tartaletki smarujemy margaryną i wykładamy schłodzonym ciastem Nakłuwamy w kilku miejscach widelcem aby równo rosło i pieczemy w 180 stopniach przez około 8 minut.

W tym czasie śmietanę, jajka, tabasco, fetę i lekko osączone z wody brokuły miksujemy.

Pora, cukinię, paprykę i papryczkę. kroimy w plasterki.

Na podpieczone ciasto układamy posiekanego pora, zalewamy sosem brokułowo serowym a na wierzch układamy po plasterku cukinii i papryki.

Posypujemy posiekaną papryczką chili i z powrotem wkładamy do piekarnika.

Pieczemy około 40 minut aż sos się zetnie.

Wedle uznania możemy podać posypane pokruszonymi kawałeczkami fety.

Smacznego :)