

Tartaletki z łososiem i sosem serowym



APM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

| | |
|--|-----------------|
| mąka pszenna | 150 gram |
| masło | 125 gram |
| żółtko jajek | 1 sztuka |
| śmietana | 1 łyżka |
| proszek do pieczenia | 0,5 łyżeczka |
| łosoś filet | 250 gram |
| por | nieduży kawałek |
| Pieprz cytrynowy mielony Prymat | szczypta |
| natka pietruszki | |
| masło | 1 łyżka |
| camembert | 120 gram |
| ser żółty | 20 gram |
| śmietana | 130 gram |
| mleko | 1/4 szklanka |
| kostka rosołow | 1 sztuka |
| pieprz | do smaku |
| masło | 50 gram |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Farsz:

Łososa pokroić w kostkę, oprószyć pieprzem cytrynowym i podsmażyć na maśle na rumiano, dodać pora i chwilę razem smażyć.

Sos:

W rondelku rozpuszczamy masło z kostką rosółową, dodajemy pokrojone sery i cały czas mieszamy aż do ich rozpuszczenia, dodajemy śmietanę, mleko. Doprawiamy pieprzem.

Sosem zalać rybę i dokładnie wymieszać.

Ciasto:

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać proszek, sól, żółtka, śmietanę i margarynę. Wszystko drobno posiekać nożem i szybko zagnieść ciasto (w razie potrzeby dosypać mąki żeby się nie kleiło).

Ciasto włożyć do lodówki na 20 minut. Po tym czasie wyciągnąć, rozwałkować i wyciąć szklanką koła, wyłożyć nimi foremki wysmarowane margaryną.

Z folii aluminiowej wyciąć tyle kwadratów ile mamy babeczek, wyłożyć nią ciasto i wysypać suchą fasolkę. Piec w piekarniku nagrzanym do 180' przez ok. 10 minut.

Po tym czasie wyciągnąć babeczki, wyrzucić folię z fasolą i nałożyć farsz. Piec babeczki ok. 20 minut aż boki lekko się zarumienią.

Posypać posiekaną pietruszką.