Kruche tartaletki z tuńczykiem i jajecznicą

BABECZKA35

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka tortowa	1 szklanka
masło lub margaryna	10 dag
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	0,5 łyżeczki
jajko	1 sztuka

Nadzienie:

jajko	6 sztuk
tuńczyk w sosie własnym	1 puszka
masło	2 łyżki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
szczypiorek posiekany	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ciasto: Z podanych składników zagniatamy ciasto, formujemy kulę i wkładamy do lodówki na 30 minut do schłodzenia. Po tym czasie ciasto wałkujemy na lekko posypanej mąką stolnicy i wylepiamy nim foremki na tartaletki (foremki można posmarować cienko masłem lub margaryną i oprószyć bułką tartą). Średnica foremek około 9 cm. Ciasto nakłuwamy widelcem i pieczemy około 15 minut do zrumienienia w temperaturze 180 stopni. Upieczone tartaletki wyjmujemy z foremek i studzimy.
2. Nadzienie: Tuńczyka dokładnie odsączamy z zalewy. Szczypiorek płuczemy, osuszamy i drobno kroimy. Na patelni rozgrzewamy masło, wbijamy jajka, smażymy mieszając i przyprawiając do smaku solą i pieprzem. Jajecznicę zdejmujemy z ognia, dodajemy dokładnie odsączonego tuńczyka i delikatnie mieszamy.
3. Podanie: Do kruchych tartaletek nakładamy jajecznicę i posypujemy szczypiorkiem. Podajemy i smacznego życzę.