

Babeczki z łososiem i sosem malinowym



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na sos malinowy:

maliny świeże	200 gramów
sos balsamiczny	1 łyżka
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
sok z cytryny	1 łyżka
miód	1 łyżka

Pozostałe:

ciasto francuskie	1 opakowanie
maliny świeże	50 gramów
łosoś wędzony	100 gramów
ser feta	50 gramów
pomidorki koktajlowe	6 sztuk
bazylia świeża	4 gałązki
tymianek	4 gałązki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto francuskie kroję na 6 kwadratów 12x12 cm. Formę do pieczenia muffin smaruję dokładnie tłuszczem. Kwadraty ciasta wykładam we wgłębienia formy i dociskam. Na dno każdej babeczki wykładam ser feta, pokrojonego pomidora koktajlowego, kawałki łososia, z wierzchu posypuję tymiankiem świeżym. Wkładam do nagrzanego piekarnika temperatury 180 stopni góra-dół i piekę około 30-35 minut. Dziesięć minut przed końcem pieczenia dodaję po kilka malin. Resztę malin przekładam do rondelka, dodaję sos balsamico, miód, cytrynę i podgrzewam aż maliny zrobią się miękkie. Przecieram przez sito, pestki wyrzucam i przekładam sos z powrotem do rondelka. Dodaję sól, pieprz i chwilę redukuje aż zrobi się gęsty. Babeczki polewam sosem przed podaniem, dekoruję bazylią. Babeczki przed wyjęciem z formy lekko obkrawam łatwiej wtedy wyjdą.