

Tartaletki z boczkiem i kielbasą

Składniki:

- 200 g mąki
- 100 g masła
- 0,5 szklanki zimnej wody
- Szczypta soli

Składniki na farsz:

- 3 kielbasy
- Około 150 g boczku (surowy lub wędzony)
- 100 g kukurydzy
- 1 cebula
- Ser żółty
- Przyprawy: oregano, czosnek granulowany, papryka ostra i słodka, ewentualnie sól.
- Można użyć też innych elementów: papryka żółta, zielona, czerwona...



Wykonanie:

W misce używając miksera mieszamy mąkę z masłem i szczyptą soli. Potem dodajemy zimną wodę i miksujemy, aż wszystko się połączy. Na koniec formujemy kulę, wkładamy do folii i do lodówki na min 30 min, na średnio około 2-3 godz, lub jeśli mamy czas na całą noc.

Wykonanie farszu:

Boczek, kielbasę i cebulę kroimy w drobną kostkę. Rozgrzewamy patelnię. Wrzucamy boczek i trochę podsmażamy, w międzyczasie z boczku wytopi się trochę tłuszczu. Do podsmażonego boczku dodajemy kielbasę i teraz ona musi się podsmażyć. Po chwili dorzucamy cebulę i ją podsmażamy. Mieszaninę od czasu do czasu. Przed zakończeniem podsmażania dodajemy kukurydzę i doprawiamy odrobiną czosnku granulowanego, oregano, papryką ostrą i słodką. Sól nie używamy przed spróbowaniem, ponieważ dzisiejsze produkty (boczek czy kielbasa) mają dużo soli same w sobie. Używając innych elementów, np. papryki też trzeba ją dorzucić do podsmażenia.

Foremki smarujemy lekko olejem. Po wyjęciu ciasta z lodówki, musimy je rozwałkować dość cienko. Po jego rozwałkowaniu musimy wypełnić nim naszą foremkę. Nadmiar ciasta nie wyrzucamy tylko znów chowamy na chwilę do lodówki. Każdą z tartaletek wypełniamy farszem i posypujemy startym żółtym

serem. Pozostałe ciasto musimy znów rozwałkować i pokroić w wąskie paseczki, które będziemy układać na wierzchu naszych tartaletek. Musimy jeszcze posmarować nasze tartaleki całym jajkiem, rozbełconym widelcem. Tartaletki wsadzamy do piekarnika nagrzanego do 190° C i pieczemy 20-25 min, aż do momentu ładnego zbrązowienia.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy
<http://kuchniamagdy.pl>

