



Mini tarty z brokułami i bekonem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Mini tarty z brokułem i bekon w połączeniu z oliwkami smakują bardzo oryginalnie. Jeśli lubisz wytrawne tarty, koniecznie wypróbuj ten przepis.

Przygotowanie

Krok 1
Mąkę przesiewamy, dodajemy żółtka, zimną wodę oraz sól. Ciasto zagniatamy na gładką kulę. Owijamy folią spożywczą i wkładamy do lodówki na pół godziny.

Krok 2
Piekarnik nastawiamy na 180 stopni. Foremki do mini tart smarujemy lekko masłem. Ciasto rozwałkowujemy i wykładamy nim foremki. Następnie spody nakłuwamy widelce i wstawiamy do nagrzanego piekarnika na 15 minut.

Krok 3
W garnku zagotowujemy wodę i wrzucamy do niej różyczki brokułu podzielone na mniejsze części. Gotujemy je przez około 6-8 minut.

Krok 4
Boczek kroimy na mniejsze kawałki i smażymy lekko na patelni. Następnie do miski wlewamy śmietanę, dodajemy jajka, starty ser, sól oraz pieprz. Całość mieszamy i dodajemy odcedzony brokuł oraz boczek.

Krok 5
Z piekarnika wyciągamy upieczone tarty. Wypełniamy je masą z boczkiem. Następnie wstawiamy do piekarnika na 10-15 minut.

Krok 6
Paprykę kroimy w kostkę. Oliwki możemy pokroić w plasterki. Upieczone mini tarty dekorujemy papryką oraz oliwkami.

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Nadzienie:

- 250 g śmietany 18% Rolmlecz
- 2 łyżki tartego sera Jantar
- 100 g boczku wędzonego (cienkie plastry)
- 4 większe różyczki brokułu
- garść oliwek
- ½ czerwonej podłużnej papryki
- sól
- pieprz
- masło do wysmarowania foremek

Ciasto:

- 50 g mąki pszennej
- 125 g masła Łaciate
- 1 żółtko
- 1 całe jajko
- 5 g soli
- 50 ml lodowatej wody