



Tartaletka z łososiem i serem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszne tartaletki z łososiem i brokułem w pysznym kremowym sosie śmietankowo-serowym. Idealny pomysł na kolację.

Danie: **Kolacja,**

Osób: **6-8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



wanie

Krok 1

Przygotowujemy farsz. Brokuł dzielimy na małe różyczki. W garnku zagotowujemy wodę i wrzucamy różyczki do wrzątku na około 5 minut. Łososie kroimy w kostkę. Przyprawiamy pieprzem i podsmażamy na maśle, aż się przyrumieni. Pora kroimy drobno i dodajemy do łososia. Smażymy całość chwilę.

Krok 2

Robimy sos. Sery kroimy w kostkę. W garnku rozpuszczamy masło, dodajemy kostkę rosółową, sery i mieszamy tak, aby się rozpuściły. Dodajemy Śmietankę Łaciatą i mleko. Całość doprawiamy pieprzem. Sos przelewamy do podsmażonego łososia i dodajemy różyczki brokułu.

Krok 3

Przygotowujemy ciasto. Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia. Dodajemy sól, żółtka, jogurt i masło. Całość siekamy nożem i zagniatamy szybko. Wkładamy ciasto na 20 minut do lodówki. Wstawiamy piekarnik na 180°C.

Krok 4

Ciasto wyjmujemy z lodówki i rozwałkowujemy. Foremki do tartaletek smarujemy lekko masłem. Ciastem wykładamy foremki. Na spód każdej układamy folię aluminiową i jakieś obciążenie np. fasolę. Wkładamy do piekarnika na 10 minut.

Krok 5

Jak ciasto się podpiecze zdejmujemy folię i nakładamy do środka farsz. Pieczemy tartaletki przez około 20 minut. Po upieczeniu dekorujemy listkami bazylii.

Ciasto:

- 150 g mąki pszennej
- 125 g masła Łaciate
- 1 żółtko
- 1 łyżka jogurtu greckiego
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia

Farsz:

- 250 g filetu z łososia
- Ok. ¼ łyżeczki pieprzu cytrynowego
- Mały kawałek pora
- 1 łyżka masła Łaciate
- 1 brokuł

Sos:

- ¼ szklanki mleka Łaciate
- 50 g masła Łaciate
- 1 kostka rosółowa
- 120 g sera camembert
- 20 g sera żółtego
- 130 ml Śmietanki Łaciatej 36%
- Ok. ⅓ łyżeczki pieprzu
- Listki bazylii do dekoracji