



# Wytrawne tarteletki z sałatką

Autor: Niezapominajka

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Mąkę posiekać z masłem, dodać szczyptę soli, żółtko i zimną wodę. Zagnieść ciasto, zawinąć w folię i włożyć na 1 godzinę do lodówki.

Schłodzone ciasto rozwałkować i wylepić posmarowane oliwą foremki. Ponownie włożyć do lodówki na pół godziny. Następnie nakłuć widelcem i włożyć do nagrzanego do 180°C piekarnika. Upiec na złoty kolor, ostudzić.

### Krok 3

Marchewkę, jajka i ogórki pokroić w kostkę. Cebulę i papryczkę chili drobno posiekać. Fasolę osączyć z zalewy i przelać przegotowaną wodą. Wszystkie składniki oprószyć solą i pieprzem, skropić olejem z bazylią, wymieszać.

### Krok 4

Na dno tarteletek włożyć po kawałku kapusty pekińskiej, napełnić sałatką.

### Krok 5

Ułożyć wędlinę i ozdobić kleksem z majonezu.

## Ciasto:

1 szkl. maki pszennej

10 dag masła łąciate

1 żółtko

1 łyżka zimnej wody

Szczypta soli

## Sałatka:

1 ugotowana marchewka

2 ugotowane jajka

2 ogórki kiszane

0,5 cebuli czerwonej

0,5 szklanki czerwonej fasoli

Sól do smaku

Pieprz do smaku

0,4 papryczki chili

1 łyżka oleju z bazylią

## Dodatkowo:

Majonez

2 liście kapusty pekińskiej

4-5 plasterków polędwicy sopockiej

1 łyżka oliwy