



# Tartaletki z kurczakiem, pieczarkami i serem

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Wytrawne tartaletki z farszem z kurczaka i warzyw to pełnowartościowy posiłek. Oczywiście najlepiej smakują prosto z pieca, kiedy gorący ser się ciągnie, ale sprawdzą się także w opcji na wynos do śniadaniówki lub jako przekąska w podróży.

Danie: **Kolacja,**

Osób: **10**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



# wanie

### Krok 1

W misce połącz mąkę, zimne masło, żółtka, zimną wodę i szczyptę soli.Wyrób składniki na gładkie ciasto. Z ciasta uformuj kulę i owiń ją folią spożywczą. Odłóż do lodówki na 30 minut.

### Krok 2

Filety z kurczaka dokładnie umyj i oczyść. Pokrój w drobną kostkę. Cebulę posiekaj. Pieczarki obierz i pokrój w cienkie paski. Na patelni rozgrzej olej. Dodaj cebulę i pieczarki. Smaż ok. 3 minuty, a następnie dodaj kurczaka. Całość posól. Smaż, aż do zarumienienia kurczaka z obu stron. Zdejmij z patelni i przestudź.

### Krok 3

Piekarnik nagrzej do 200°C.

### Krok 4

Ciasto wyjmij z lodówki i rozwałkuj na podsypanym mąką blacie. Z ciasta wytnij krążki. Formy do tartaletek wyłóż krążkami ciasta. Dno każdej ponakłuwaj widelcem. Wstaw do piekarnika i piecz ok. 15 minut. Nie wyłączaj piekarnika. Temperaturę zmniejsz do 180°C.

### Krok 5

W misce wymieszaj roztrzepane jajka, śmietankę, pieczarki, cebulę, kurczaka i zioła prowansalskie. Posól i popieprz do smaku.

### Krok 6

Na podpieczone spody wylej przygotowaną masę. Wierzch każdej tartaletki obsyp tartą mozzarellą.

### Krok 8

Wstaw tartaletki do piekarnika. Piecz ok. 20 minut, aż do zarumienienia się mozzarelli. Smacznego!

# Spód:

|                     |
|---------------------|
| 300 g mąki pszennej |
| 130 g masła Łaciate |
| 2 żółtka            |
| 2 łyżki zimnej wody |
| 1 szczypta soli     |

# Farsz:

|                                       |
|---------------------------------------|
| 200 g filetów z kurczaka              |
| 100 g pieczarek                       |
| 100 g śmietanki UHT Łaciata 18%       |
| 100 g tartego sera mozzarella Mlekpól |
| 1 cebula                              |
| 2 jajka                               |
| 1 łyżka oleju                         |
| 1 łyżeczka ziół prowansalskich        |
| sól                                   |
| pieprz                                |