
Tartaletki z krewetkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2107 razy.

8 szt. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

Ciasto:

200 g maki,

100 g masła,

3 łyżki zimnej wody,

1 łyżeczka soli,

olej do smarowania formy.

Nadzienie:

250 g miesa z krewetek,

8 całych krewetek,

100 g białego tłustego sera,

1 jajo,

15 g masła,

2 łyżki tłustej gęstej smietany,

1 cebula,

2 łyżeczki siekanej natki pietruszki,

sol, pieprz.

1. Make przesiac do miski, wymieszac z sola. Maslo pokroic na male kawalki, ulozyc je na brzegu maki. Wyrabiac rekoma dodajac wode, poki nie powstanie jednolita masa. Uformowac kule, owinac ja folie spozywcza, wstawic na 30 min do lodowki. Nastepnie ciasto rozwalkowac, wylozyc nim 8 natluszczonych foremek do tartaetek o srednicy 10 cm. Zapiec w piecu ogrzanym do temp.

200żC przez 20-25 min.

2. Cebule obrac, posiekac zeszklic na masle (3 min). Schlodzic. Jajo roztrzepac. Bialy ser przetrzec przez sito. Wymieszac z jajem i smietana na jednolita mase. Dodac cebule, krewetki i polowe pietruszki. Doprawic do smaku

sola i pieprzem.

3. Na zapieczone podstawy tartaetek wylozyc mase krewetkowa do wysokosci brzegow ciasta. Piec 15-20 min w piekarniku ogrzanym do temp. 200żC. Gotowe tartaetki ozdobic cala krewetka ulozona na srodku i reszta pietruszki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 36.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)