TARTALETKI Z KABANOSKAMI

SKŁADNIKI:

1 opakowanie kabanosków wieprzowych z dodatkiem cielęciny Sokoliki
1 opakowanie ciasta kruchego (na tartę)
1 czerwona lub żółta papryka
2 czerwone cebule
1/2 puszki kukurydzy
2 jajka
1 opakowanie śmietany 22%
olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

1. Ciastem wyłożyć foremki do tartaletek (jeśli nie mamy foremek do tartaletek, możemy upiec jedną dużą tartę). Piekarnik rozgrzać do temperatury 180°C. Ciasto ponakłuwać widelcem i wstawić do piekarnika na około 5 minut.
2. Paprykę umyć i po usunięciu gniazda nasiennego pokroić na małe kawałki. Cebulę obrać i posiekać w piórka.
3. Na patelni rozgrzać niewielką ilość oleju. Dodać cebulę oraz paprykę i smażyć przez chwilę, by zmiękły. Jajka zmiksować ze śmietaną.
4. Na podpieczonych spodach rozłożyć podsmażone warzywa oraz kukurydzę. Na składniki wyłożyć pokrojone na kawałki kabanoski. Całość zalać masą jajeczną i wstawić do piekarnika. Piec przez 30-35 minut na złoty kolor.

Karta Przepisu