Středomořské tartaletky

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 8

- Listové těsto 500 g
- Salám 200 g
- Filátka ančoviček 16 ks
- Zralá rajčata 6 ks
- Černé olivy 1 hrst
- Mletý pepř 0.5 lžička
- Vejce 1 ks
- Olivový olej na zakapání 2 lžíce
- Lístky bazalky na posypání 2 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Francie

Počet porcí: 8

Postup:

Předehřejte troubu na 200°C. Těsto vyválejte na výšku asi 5 mm, okraje odřízněte a těsto rozkrojte na úhledné obdélníky. Plechy potřete malým množstvím oelej, rozložte na ně rozkrájené těsto - mezi jednotlivými kusy nechte trochu místa. Malým ostrým nožem si naznačte zářezy asi 1 cm od okrajů těsta, dávejte pozor, abyste těsto neprořízli.

Rajčata nakrájejte na úhledné plátky a filátka ančoviček podélně rozpulte. Na těsto rozložte plátky

rajčat, ančovičky a salám, posypte olivami, opepřete a zakapejte trochou olivového oleje. Okraje tartaletek potřete rozšlehaným vajíčkem a pečte 20 minut, až bude těsto hezky zlaté a vyběhne. Posypte natrhanými lístky bazalky a podávejte teplé nebo vlahé.