



Тарталетки с зеленой фасолью и луком-пореем



Ингредиенты

◦ Фасоль зеленая тонкая "На пару"	1/3 банки (100г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Лук-порей	1 шт.
◦ Яйцо куриное	2 шт.
◦ Тесто слоеное	250 г
◦ Масло сливочное	100 г
◦ Сыр твердый тертый	100 г
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



60 мин



6 порции



237 ккал

1. Раскатайте слоеное тесто толщиной 0,5 см. Вырежьте кружочки.

2. Поместите тесто в смазанные сливочным маслом формочки диаметром примерно 10 см и глубиной примерно 3 см. Прижмите тесто ко дну и краям.

3. Приготовьте начинку: лук-порей нарежьте полукольцами и обжарьте в небольшой сковороде на сливочном масле в течение 5 минут. Лук должен стать мягким, но еще не потемнеть. Фасоль порежьте по 1,5-2 см. Сыр натрите на крупной терке. Добавьте одно яйцо, специи по вкусу и перемешайте. Выложите начинку на тесто.

4. Взбейте второе яйцо и смажьте тесто по краям.

5. Выпекайте 20-25 минут в разогретой до 180°C духовке до румяной корочки.



Совет

Терку, на которой собираетесь натереть сыр, следует слегка смазать растительным маслом. Сыр не будет

склеиваться, а терку легче будет мыть.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>