

Tartelki z dynią



Autor: **smakowisko**
Przepisów: 71 Ocena: 1062



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne

Składniki:

- mąka, 400g
- masło, 125 g
- Jaja, 1
- ZIMNA WODA, 2-3 łyżki
- sól, pieprz, do smaku
- tłuszcz, do wysmarowania foremek
- Bułka tarta, 2-3 łyżki
- dynia, 1 kg
- ser feta, 150g
- czosnek, 1 ząbek
- curry, 1 łyżeczka
- sok z cytryny, 2 łyżki
- oliwa z oliwek, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Dynię obrać, miąższ pokroić w drobne kawałki i dusić do miękkości przez ok. 20 minut na odrobinie rozgrzanej oliwy często mieszając (można ją też jeszcze trochę rozdrobnić na patelni przecinając większe kawałki łopatką). W czasie gdy dynia się dusi, z podanych składników zagnieść kruche ciasto (z solą i pieprzem). Uformować w kulę i włożyć do lodówki. Do dyni dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, sól, pieprz, curry (1 łyżeczka), roztrzepane jajka, sok z połówki cytryny i dokładnie wymieszać. Fetę pokroić w drobne kostki.
- 2 Ciasto cienko rozwałkować i wyłożyć nim nasmarowane tłuszczem i wysypane bułką tartą foremki do tartaletek (ja używam zwykłych foremek do babeczek). Nakłuć w kilku miejscach i podpiekać w temperaturze 180 stopni przez 5-7 minut. Na ciasto wyłożyć nadzienie i do każdej tartalетки wrzucić kilka malutkich kostek fety. Piec dalsze 20 minut. Podawać na ciepło.

Twoje notatki do przepisu: