

KRÓL DRUGIEGO ŚNIADANIA



ŚNIADANIE NR 7/II

- **Tataletka pieczarkowa**
- **Kilka truskawek**
- **Słupki z marchewki (100 g)**
- **Butelka wody źródlanej niegazowanej**

Tartaletki z pieczarkami:

Kruche ciasto:

- 100 g mąki
- 50 g otrębów owsianych
- 50 g zimnego masła pokrojonego w kostkę
- 1 żółtko
- 1 łyżeczka kwaśnej śmietany
- Sól

Farsz:

- 300 g pieczarek
- 1 cebula
- ząbek czosnku
- 250 ml śmietany
- 2 jaja
- sól, pieprz
- oliwa z oliwek
- natka pietruszki

Tartaletki: z przygotowanych składników zagnieć kruche ciasto, rozwałkuj i wylep metalowe foremki do babeczek. Piecz w piekarniku nagrzanym do 200°C przez 10 min.

Farsz: Umyte i obrane pieczarki pokrój w plasterki, czosnek i cebulę w drobną kostkę. Wszystko podsmaż na oliwie, dopraw solą i pieprzem. Tartaletki napelnij farszem. Śmietanę i jajka roztrzep, dopraw (sól, pieprz), dodaj posiekaną natkę pietruszki i zalej tartaletki. Piecz jeszcze 25 minut w 200°C.