

Tartaletki z bekonem

Jeśli tylko masz więcej czasu o poranku warto przygotować te pyszne tartaletki. Rodzina będzie zachwycona.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

35 minut

LICZBA PORCJI:

8

SKŁADNIKI:

180 g serka śmietankowego

5 łyżeczek mleka

2 jajka

60 g sera cheddar, tartego

1/4 zielonej papryki, posiekanej

1 łyżka cebuli, drobno posiekanej

225 g ciasta francuskiego

5 plasterków bekonu, usmażonych i pokruszonych

PRZYGOTOWANIE:

1) Utrzeć serek śmietankowy z mlekiem w małej misce. Dodać jajka, ser, paprykę i cebulę. Starannie wymieszać.

2) Wylepić ciastem francuskim osiem nasmarowanych foremek do tartaletek. Nałożyć do środka połowę bekonu, a następnie nadzienie. Posypać resztą bekonu.

3) Piec 20 minut w temperaturze 190°C, aż nóż wbity w środek tartaletki będzie po wyjęciu suchy. Podawać na ciepło.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 258 kcal, 19 g tłuszczów (w tym 9 g NKT), 87 mg cholesterolu, 409 mg sodu, 12 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 8 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock