



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Cuketové tartaletky

Na cuketové tartaletky budete potrebovať (8 ks s priemerom 8 cm):

220 g hladkej múky
1/2 čajovej lyžičky soli
70 g studeného masla
2 stredne veľké vajcia

Na náplň budete potrebovať:

1/2 bielej cibule
150 g feta syra
200 g kyslej smotany
20 g šľahačkovej smotany
hrst kôpru
soľ a čerstvo mleté čierne korenie
menšiu cuketu

A TAKTO NA TO:

Pripravte cesto. V mise zmiešajte múku so soľou a rukami v nej rozdrobte kúsky studeného masla. Pridajte vajcia a hnetením vypracujte jemne lepivé cesto. V prípade potreby prilejte lyžicu studenej vody. Cesto ihneď rozvalkajte medzi dvoma papiermi na pečenie, bez použitia ďalšej múky, a odložte na pol hodinu do chladničky. Medzi tým si pripravte náplň. Na panvičke s olivovým olejom opražte na kocky nakrájanú cibuľku. V mise zmiešajte fetu, kyslú, šľahačkovú smotanu, dochuťte opraženou cibuľkou, kôprom, soľou, čiernym mletým korením a zamiešajte. Cuketu narežte pozdĺžne na tenké plátky, osolte a nechajte chvíľu postáť. Cuketové plátky poutierajte papierovým obrúskom a stáčaním tvarujte do tvaru kvetu.

Vychladené cesto vykrajujte a naplňte ráfiky, prípadne iné formičky. S cestom pracujte rýchlo, prípadne dajte naplnené ráfiky na 15 minút do chladničky zchladiť. Takto pripravené cesto popichajte vidličkou, orežte prebytočné cesto a pečte pri teplote 200 stupňov 10 až 15 minút. Cesto by malo mať po okrajoch jemne zlatistú farbu. Upečené cesto vytlačte z ráfikov, naplňte náplňou z fety a na vrch položte cuketový kvet, alebo na plátky nakrájanú cuketu. Pečte pri teplote 200 stupňov ďalších 10 až 15 minút.