



Řepové tartaletky s fetou

7 kusů



střední obtížnost

do 45 minut



- 1 Na přípravu korpusu z těsta vykrojíme kolečka a o Ø 11 cm a nanese je do vymazaných a moukou vysypaných formiček na tartaletky.
- 2 Na přípravu náplně na pánvi zahřejeme olej. Přidáme na kolečka nakrájenou cibuli a na hrubém struhadle nastrouhanou řepu a asi 10 minut restujeme. Poté přidáme třtinový cukr a ocet balsamico a ještě krátce orestujeme. Odstavíme a necháme zchladnout. Náplň rozdělíme na těsto do formiček a zalijeme vejcem rozšlehaným se smetanou a dochuceným solí a pepřem. Na povrch rozdrobíme sýr. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: 35 minut

- 3 Po upečení ozdobíme nasekaným rozmarýnem. Podáváme teplé nebo studené.

Tip:

- Místo formiček na tartaletky můžeme použít i formičky na košíčky.

Přísady:

Na korpus:

250 g křehké těsto (1 plát)

Na náplň:

2 PL olivový olej
2 ks cibule červená malá
2 ks červená řepa malá
0,5 balíčky Třtinový cukr
karamelový Dr. Oetker
60 ml balsamický ocet
1 ks vejce
100 ml smetana ke šlehání 33%
0,5 KL sůl
0,25 KL pepř
100 g sýr feta

Na ozdobení:

rozmarýn čerstvý

Ještě potřebujeme:

plech na pečení
7 ks formičky na tartaletky (Ø 10 cm)

