

Tarteletki z serem i szynką

Tarteletki z serem i szynką – klasyk w nowej odsłonie

Chrupiące tarteletki wypełnione aromatycznym nadzieniem z szynki i sera to propozycja, która zachwyci każdego miłośnika wytrawnych przekąsek. Kruche ciasto, przygotowane z mąki i zimnego masła, stanowi doskonałą bazę dla soczystego farszu. Sekret tych małych kulinarnych arcydzieł tkwi w odpowiednim schłodzeniu ciasta przed pieczeniem oraz w idealnie zbalansowanych składnikach nadzienia.

Dla kogo?

Tarteletki z serem i szynką to idealna propozycja dla osób ceniących sobie klasyczne smaki w eleganckiej formie. Sprawdzają się zarówno jako przekąska dla dorosłych, jak i sposób na przemycenie wartościowych składników w menu najmłodszych. Ich niewielki rozmiar sprawia, że są doskonałą propozycją dla osób preferujących kontrolowane porcje.

Na jaką okazję?

Te miniaturowe wytrawne babeczki będą gwiazdą każdego przyjęcia. Doskonale sprawdzają się na rodzinnym brunchu, eleganckim spotkaniu biznesowym czy jako przystawka podczas uroczystej kolacji. Można je przygotować z wyprzedzeniem, co czyni je idealnym rozwiązaniem dla zapracowanych gospodarzy.

Czy wiesz, że?

Tarteletki wywodzą się z kuchni francuskiej, gdzie cenione są za wszechstronność i elegancję. Tradycyjnie przygotowywane były jako małe wersje większych tart. Dzięki przyprawie Knorr

w kostkach nasze tarteletki zyskują głębię smaku, której nie da się osiągnąć używając zwykłych przypraw.

Dla urozmaicenia

Podstawowy przepis można modyfikować według upodobań. Spróbuj zastąpić szynkę wędzonym łososiem lub kurczakiem, a ser żółty – pleśniowym. Możesz też dodać suszone pomidory, oliwki czy kapary dla bardziej śródziemnomorskiego charakteru.