



Chrupiące tarteletki z cebulką, pomidorami suszonymi i orzechami

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- 100 g masła
- 12 pszennych tostów
- 500 g cebuli
- 4 łyżki oliwy
- 100 g suszonych pomidorów
- 1 minikostka przyprawowa Bazylia Knorr - 1 sztuka
- 2 łyżki posiekanego świeżego tymianku (lub 1 łyżka suszonego)
- 30 g zmielonych orzechów włoskich
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Nie wychodź z kuchni nawet na chwilę. Nie dzwoń do przyjaciółki. Nie zerkaj na mecz.
2. wymagają twojej uwagi – inaczej po prostu się spalą.
3. Rozgrzej piekarnik do 230 stopni. Nie włączaj termoobiegu. Roztop masło w rondelku.
4. Tosty mocno rozwałkuj, wytnij z nich kółka dużą szklanką (kółko musi być tak duże, aby
5. wypełnić cały dołek formy na muffiny). Dołki formy posmaruj stopionym masłem, ułóż
6. w nich tosty, posmaruj je po wierzchu masłem. Piecz 8-10 minut. Przygotuj nadzienie:
7. pokrój cebulę w cienkie talarki i smaź, aż będzie rumiana i bardzo zmniejszą objętość.
8. Pokrój w paseczki pomidory, dodaj je do cebuli. Smaź razem jeszcze 5-10 minut. Dodaj
9. pokruszoną minikostkę bazyliową, przypraw tymiankiem oraz solą i pieprzem. Duże
10. porcje nadzienia nakładaj do upieczonych tostowych koszyczków i posypuj orzechami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl