



przepisy.pl

# Tarletki na słono

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- mięso mielone drobiowe - 300 gramów
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- natka pietruszki - 1 łyżka
- suszone pomidory - 50 gramów
- mozzarella - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- śmietana 30 % - 50 mililitrów
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 opakowanie

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

## Sposób przygotowania:

1. Śmietanę połącz z jajkiem.
2. Suszone pomidory i mozzarellę pokrój w kostkę.
3. Mielone mięso wymieszaj ze śmietaną, dodaj z natką pietruszki, suszone pomidory i mozzarellę.
4. Zimne ciasto rozwiń i wyłóż nim foremki na tarletki wysmarowane tłuszczem i oprószone mąką. Zapiecz w nagrzanym do 220 st. C piekarniku – 10 min.
5. Po tym czasie wyłóż porcję farszu na tarletki i przykryj je dekoracyjnie pozostałym ciastem. Piecz jeszcze ok 25 min.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)