



przepisy.pl

## Tartaletki jajeczne z łososiem i serem feta



 10 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- gotowe kruche tartaletki - 12 sztuk
- wędzony łosoś - 150 gramów
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- Chili z Indii Knorr** - 1 szczypta
- jaja - 3 sztuki
- czerwona papryka - 1 sztuka
- Śmietanka 36% - 250 mililitrów
- szczypiorek - 1 pęczek
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- koperek - 1 pęczek
- starty parmezan - 2 łyżki
- ser feta - 0.5 sztuk

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

### Sposób przygotowania:

1. Paprykę pokrój w drobna kostkę pozbywając się wszelkich pestek. Łososia pokrój również w podobnej wielkości kostkę.
2. Śmietanę wymieszaj z czosnkiem, jajkami, parmezanem oraz przyprawami Knorr i zmiksuj za pomocą ręcznego miksera.
3. Zioła posiekaj i dodaj do masy jajecznej.
4. Do gotowych tartałek nałóż farsz z łososia i papryki.
5. Tartaletki z farszem umieść w blaszce z piekarnika. Teraz wlej sos jajeczny do 2/3 wysokości tartałek. Piecz w temperaturze 160 stopni przez ok 15 minut aż masa się lekko zetnie.
6. Ser feta rozkrusz i posyp po wierzchu gotowe tartaletki. Podawaj na zimno jak i na ciepło.

---

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)