



przepisy.pl

Tartaletki z ciasta francuskiego



Składniki:

- gotowe ciasto francuskie - 400 gramów
- Naturalnie smaczne Lasagne Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- pomidory malinowe - 100 gramów
- ser parmezan lub inny twarde ser - 100 gramów
- czarne oliwki - 50 gramów

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Knorr Naturalnie smaczne - Lasagne wymieszać ze szklanką wody i dwoma łyżkami oliwy, pozwoli to nadać sosowi idealną konsystencję. Całość zagotuj i odstawić na bok.
2. Płaty rozmrożonego ciasta francuskiego rozwałkuj delikatnie i pokrój na kwadraty o boku ok. 8x8cm. Spód ciasta posmaruj sosem pomidorowym. Na brzeg ciasta przyklej półcentymetrowy pasek wycięty z pozostałego ciasta.
3. W powstałej studni ułóż składniki: ser pomidorki przekrojone na pół, oliwki. Całość zapiecz około 20 minut w temperaturze 200°C.
4. Tartaletki podawaj udekorowane rukolą.

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