



przepisy.pl

Wyśmienite babeczki nadziewane na ostro

 90 minut  7 osób  Łatwe

Składniki:

- mąka - 1.5 szklanek
- solone orzeszki ziemne - 50 gramów
- masło - 0.5 sztuk
- śmietana - 1 łyżka
- margaryna - 1 łyżka

nadzienie

- wędzony boczek - 100 gramów
- pomidory - 4 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- jajka - 3 sztuki
- masło - 2 łyżki
- Mieszanka ziół i przypraw Ziola prowansalskie Knorr** - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- tabasco - 0.2 łyżeczek

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

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiej przez sitko, przesiekaj z margaryną, dodaj śmietanę, 0,7 zielonych orzeszków ziemnych i zagnieć składniki na jednolite, gładkie ciasto. Odstaw na 1godz. do lodówki.
2. Cebulę obierz i razem z boczkiem posiekaj w drobną kostkę. Podsmaż na rozgrzanym tłuszczu, aż do zrumienienia.
3. Przygotuj 12 foremek wysmarowanych margaryną i wyłóż je rozwałkowanym ciastem. Piecz przez ok.10-15 min. w temperaturze 180 stopni.
4. W tym czasie sparz pomidory i obierz ze skórek, potnij w plasterki. Jajka roztrzep widelcem razem ze śmietaną i dopraw do smaku.
5. Do upieczonych babeczek wlej sos śmietanowy, połóż po plasterku pomidora i podsmażony, chrupiący boczek z cebulką. Dopraw na ostro.
6. Wyśmienite babeczki zapiekaj jeszcze przez 15 min. i posyp pozostałymi orzeszkami ziemnymi. Podawaj na ciepło.

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