Tartaletky s houbovým salátem

Počet porcí: 15
Doba přípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Suroviny na těsto (125 g másla, 150 g hladké mouky, 100 g solamylu, 1 lžička soli, 1 lžička cukru, 1 žloutek) smícháme dohromady s 50 ml vody a necháme asi 1 hodinu odležet v ledničce. Vyválíme a plníme do formiček na košíčky. V pokojové teplotě necháme odležet dalších 30 minut. Pečeme při 180 °C asi 8 až 10 minut dorůžova. Nakrájené houby orestujeme na oleji doměkka. Přidáme nasekanou šalotku a bylinky. Dochutíme olivovým olejem, solí, pepřem a případně i citronovou šťávou (1 PL). Naplníme do upečených košíčků a zdobíme strouhaným parmazánem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Rozmarýn čerstvý 18 g** - 1 g
- **Citróny** - 10 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Žampión zahradní 500 g** - 100 g
- **Parmazán 100 g** - 70 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 150 g
- **Cukr krystal** - 6 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Tymián 10 g** - 2 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 100 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 125 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE