

Tartaletky s vaječným salátkem



Druh jídla:



Bezmasá a zeleninová jídla

Příležitost:



Slavnostní menu

Sezóna:



Velikonoce

Způsob vaření:



Pečení

Suroviny na tartaletky

1 lžičky soli
190 g hladké mouky
100 g měkkého másla
4 lžičky ledové vody

Suroviny na vaječný salát

Mořská sůl Mlýnek Avokádo

5 vajec

Pepř barevný Mlýnek Avokádo

2 lžičky majonézy

3 řapíky celeru

1 lžička nasekaného kopru

2 lžíce Ruská hořčice Avokádo

Na dozdobení

100 g cherry rajčat

1 hrst rukoly

Způsob přípravy

Příprava těsta

Mouku smícháme se solí a máslem a hněteme těsto. Až se mouka s máslem spojí a se začne se těsto drolit přidáme ledovou vodu a hněteme dokud z těsta nevytvoříme kouli. Na 45 minut těsto necháme uležet v lednici. Vychlazené těsto rozválíme, vykrojíme a vložíme do formiček na tartaletky. Lehce vtlačíme do formy.

Těsto ve formičkách překryjeme pečicím papírem a ten zatížíme fazolkami a pečeme 15-20 minut. Poté sundáme papír s fazolkami a pečeme ještě 10 minut. Necháme vychladnout a vyjmeme z formiček.

Příprava vaječného salátu

Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme, oddělíme bílek a žloutek. Bílek nakrájíme na kostky. Řapíkový celer nakrájíme na plátky. Žloutky vymícháme s hořčicí, majonézou dohladka, podle chuti osolíme, opepříme a přidáme nasekaný kopr.

Salátek naplníme tartaletky a dozdobíme rukolou a čtvrtkami cherry rajčat.