

Tartaletki z boczkiem i śliwką

Lubię korzystać z ciasta francuskiego, bo daje nam bardzo dużo możliwości. Na słodko lubię jako [jabłkowe odwracanki](#), a na czasie jest pomysł na świąteczną [makową choinkę](#). Na wytrawnie najczęściej przygotowują szybkie [mini pizzerki](#). Dzisiaj serwuję przekąskę imprezową, która na pewno się sprawdzi – to ciasto francuskie z ciekim boczkiem, śliwką i cebulą. Przy przygotowaniu użyłam koncentratu pomidorowego z czosnkiem Pudliszki, który jest mocno pomidorowy i nie zawiera konserwantów ani żadnego glutaminianu sodu.

Tartaletki z boczkiem, śliwką i cebulą



opakowanie ciasta francuskiego
koncentrat pomidorowy z czosnkiem Pudliszki
kilkanaście plastrów boczku
cebula
kilkanaście śliwek suszonych
majeranek

Ciasto francuskie pokroić na kwadraty o boku ok. 8 cm.

Brzeży docisnąć z każdej strony widelcem.

Na środek kwadratów nakładać koncentrat i rozsmarować.

Cebulę pokroić w piórka.

Układać na każdym kawałku ciasta po plasterze boczku, plasterku
cebuli, śliwce suszonej, a całość posypać majerankiem.

Piec na papierze do pieczenia w 200 st.C. przez 15-20 minut do

zbrązowienia ciasta.





