



TARTLETID JUUSTU, PEEKONI JA TOMATITEGA

Retsept: Liia Virkus, Pille Enden, Tiina Lebane

Valmistamine

Sega jahud ja sool, lisa tükeldatud külm või ja haki puruks. Sega hulka muna, lisa külm vesi ja suru ühtlaseks elastseks tainaks. Jaga tainas 8 osaks ja suru need tartletivormide põhja ja äärtele. Pane tainale küpsetuspaber ja sellele raskus. Küpseta 200kraadises ahjus 5 minutit. Võta ahjust, eemalda raskus ja küpsetuspaber ning küpseta veel 5 minutit. Haki peekon ja pruunista pannil, nõruta majapidamispaberil. Klopi munad lahti, lisa vahukoor ning maitsesta soola ja pipraga. Sega hulka hakitud basiilikulehed. Pane tainale pool riivjuustust, sellele peekon, siis hakitud päikesekuivatatud tomatid ja poolitatud kirsstomatid. Riputa peale ülejäänud riivjuust. Kalla ettevaatlikult peale muna-kooresegu. Küpseta 15 minutit või kuni munasegu on hüübinud. Retsept on pärit raamatust "Meie pirukad" (autorid Liia Virkus, Pille Enden, Tiina Lebane) www.veskimati.ee

Tainas:

1,5 dl Veski Mati eriti head nisujahu
1,5 dl Veski Mati rukkijahu
0,5 tl soola
100 g võid
1 muna
2–3 sl külma vett

Täidis:

75 g peekonit
2 muna
1 dl vahukoort
1 dl hakitud basiilikulehti
100 g riivjuustu (nt Cheddar vms)
6–8 päikesekuivatatud tomatit
4–8 kirsstomatit
soola ja pipart