



TATRATARTLETID

Retsept: Grete Šillis, www.laktoosivabadus.ee

Valmistamine

Kalla kaussi tatrahelbed, lisa juurde külm või, juust, Cayenne'i pipar ja kuivatatud tüümian. Näpi helbed tainaks. Löö taina hulka üks toores kanamuna ning sega tainas ühtlaseks. Tõsta tainas 10 minutiks külmkappi külma. Kuni tainas külmast taheneb, puhasta sibulad koorest ning tükelda meelepärasteks tükkideks. Kuumuta pann, lisa oliiviõli ning prae pannil sibulad klaasjaks. Keera pannil kuumus madalamaks ning lisa rosmariinioks/oksad. Lase veidi aega rosmariinil maitset anda ning kalla sibula hulka punane vein. Sega segu pidevalt, kuni vein on „haihtunud“. Valminud segu jätta kõrvale. Võta tainas külmast ning äärista väikese küpsetusvormi (sobivad ka muffinivormid) ääred ja põhi tainaga kokku. Aseta tainaga ääristatud küpsetusvorm/vormid ahju vähemalt 10 minutiks küpsema. Valminud vormidele laota peale veinis maitsestatud sibulaviilud (kohe kuhjaga!), kõige peale võid asetada näpuotsatäie parmesani juustu. Pane uuesti vormid ahju veel vähemalt 5 minutiks küpsema. Valminud sibula-tatratartletid jahuta maha ning naudi suupistena veini kõrvale!

- 2 dl Veski Mati Tatrahelbeid
- 150 ml (kuiva) punast veini
- 50 g riivitud parmesani juustu
- 50 g taluvõid
- 2 väiksemat punast sibulat
- 2 värsket rosmariinioksa
- 1 suurem
- mugulsibul
- 1 kanamuna
- 1 tl kuivatatud
- tüümiani
- 1 tl Cayenne'i pipart