

Snídaňové tartaletky se sýrem Lipánek, vejcem, slaninou a zeleninou

🕒 30 minut

náročnost ●○○○

Ingredience

5 listů filo těsta (lze nahradit listovým těstem)

1 balení sýru Lipánek

1/2 zelené papriky

1/2 žluté papriky

6–8 cherry rajčat

4 plátky slaniny

5 vajec

hrst pažitky

sůl

pepř

1 lžíce olivového oleje

Návod na přípravu:

Listy filo těsta položíme na sebe a vykrájíme kolečka, která vložíme do forem na muffiny. Obě papriky nakrájíme na tenké proužky a orestujeme na oleji. Do košíčku vložíme papriku, rozpůlené cherry rajče, vejce, osolíme, opepříme, nvrch položíme slaninu a na kostičky pokrájený sýr Lipánek. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C 12–14 minut. Po upečení ozdobíme rajčetem a najemno nasekanou pažitkou.

