Tartaletky s hruškami, karamelizovanou cibulkou a Madelandem



60 minut náročnost ●●○○

Ingredience (6 porcí)

Těsto:

- 220 g hladké mouky
- 100 g Jihočeského másla
- 1 vejce
- špetka soli

Náplň:

- 1 Jihočeská zakysaná smetana
- 1 vejce
- čerstvé nebo sušené bylinky (např. oregano, tymián, rozmarýn)
- 1 velká cibule
- 2 lžíce Jihočeského másla
- 1 lžíce třtinového cukru
- Madeland
- 2 hrušky
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Studené máslo nakrájíme na kostičky a dáme ho na vál nebo do mísy robota. Přidáme k němu mouku, vejce a sůl. Ze surovin vypracujeme kompaktní těsto. Těsto přikryjeme potravinářskou fólií a dáme ho chladit alespoň na 30 minut do lednice.

Cibulku nakrájíme na tenká kolečka. V rendlíku necháme rozpustit máslo, na kterém orestujeme dozlatova cibulku. Ke konci smažení přidáme cukr, který necháme za stálého míchání zkaramelizovat.

Jihočeskou zakysanou smetanu smícháme s vajíčkem, bylinkami, solí a pepřem.

Uleželé těsto vyválíme a vykrojíme kolečka, která budou o trochu větší než formičky na tartaletky. Těsto do formiček vtlačíme, ořízneme případné přesahy, a vidličkou uděláme tečky.

Do každé tartaletky dáme 3 lžíce Jihočeské zakysané smetany, Madeland, karamelizovanou cibulku a pár plátků hrušky.

Tartaletky pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 25 minut dozlatova.