

## Tartaletki z kurczakiem

data aktualizacji: 2019.08.26 autor: Redakcja



### **Składniki:**

- 200 g wędzonego kurczaka
- 150 g pieczarek
- 1 cebula
- 2 łyżki śmietany
- 2 cebule dymki
- 100 g twardego żółtego sera
- sól i pieprz do smaku
- olej roślinny
- 8 gotowych tartałek (babeczek z ciasta kruchego)

### **Przygotowanie:**

Cebulę i pieczarki drobno posiekać. Usmażyć na oleju, przyprawić solą i pieprzem. Zdjąć z ognia i wymieszać z pokrojonym w drobną kostkę kurczakiem i śmietaną. Umieścić nadzienie w tartaletkach, posypać posiekaną dymką i startym serem. Położyć na blasze wyłożonej papierem do

pieczenia i piec 10-15 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33014-tartaletki-z-kurczakiem>