

ANIA STARMACH

Tarty z kurkami

Co kupić?

- 200g kurek
- 100g koziego sera
- 150g śmietany 18%
- 4 arkusze ciasta filo
- 3 plastry szynki dojrzewającej
- 3 jajka
- 3 łyżki masła
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Dwie łyżki masła rozpuść, posmaruj nim arkusze ciasta i zlep ze sobą (mamy uzyskać arkusz 4-warstwowy).
2. Ciasto podziel na sześć kwadratów i przełóż je do foremek o wymiarach 12 cm.
3. Łyżkę masła wrzuć na rozgrzaną patelnię, dodaj kurki, smaż przez kilka minut, wyłóż na spody z ciasta.
4. Kurki posyp szynką pokrojoną w paseczki i pokruszonym serem.
5. Jajka wymieszaj ze śmietaną, dodaj odrobinę soli i pieprzu.
6. Nałóż na kurki masę.
7. Tarty zapiekaj około 20 minut w temperaturze 180 stopni.