Mangoldové tartaletky s bramborami

https://varimesmarcelou.cz/mangoldove-tartaletky-s-bramborami

Mangoldové tartaletky s bramborami jsou výborným samostatným pokrmem, podávaným s jakýmkoli čerstvým zeleninovým salátem, ale hodí se i jako příloha k pečenému a grilovanému masu. Lze je podávat studené i v teplém provedení. Je to i skvělé zužitkování již uvařených brambor, které zůstaly 1-2 dny v ledničce. Zkrátka „ideální jídlo“, při kterém si pochutnáme a zároveň neplýtváme.

Na přípravu 2 porcí mangoldových tartaletek s bramborami budeme potřebovat:

- 250 g uvařených brambor a následně nastrouhaných
- Kytici mladého mangoldového lupení – asi 50 g
- 50 g syrové nastrouhané mrkve
- 1 menší syrové vajíčko
- 40 g sýru Grana Padano nastrouhaného (20 g do těsta + 20 g na posypání tartaletek)
- 1 čajovou lžičku soli
- Mletý černý pepř
- Trochu chilli (každý dle své chuti)
- 2 zapékací misky na tartaletky o průměru 13 cm
- Sádlo na vymazání misek
- Hrubou mouku nebo strouhanku na vysypání misek

Příprava: **15 minut**

Doba zapékání: **20 minut na 200 °C**

Počet porcí: **2**

Náročnost: **jednoduché**

Postup přípravy mangoldových tartaletek s bramborami

Zapékací misky na tartaletky vymažeme sádlem a vysypeme hrubou moukou, lze použít i strouhanku. Troubu zapneme a termostat nastavíme na 200 °C – horní i dolní ohřev.



Mladé mangoldové listy vložíme do misky a přelijeme je vroucí vodou, ve které je necháme asi jednu minutu. Pak je vyjmeme (použila jsem pěnovačku) a umístíme je do studené vody. Když zavadlé listy zchladnou, lehce z nich odstraníme vodu stiskem v dlani a nasekáme je na menší kusy.

Do mísy na zadělávání nastrouháme studené uvařené brambory, syrovou mrkev, 20 g sýru Grana Padano, přidáme jedno syrové rozklepnuté vajíčko a nasekaný mangold. Nyní směs okořeníme solí, mletým černým pepřem a trochou chilli.



Vše promícháme vidličkou, tak aby v každém kousku těsta byla zastoupena mrkev, byl přítomný i mangold a zejména koření.

Těsto na tartaletky rovnoměrně rozdělíme do obou zapékacích misek. Těsto vkládáme do tartaletek zlehka, nestlačujeme ho. Povrch musí být trochu „kopcovitý“. Povrch tartaletek zasypeme 20 g nastrouhaného sýru Grana Padano.



Misky položíme na plech a ten vložíme do vyhřáté trouby na 200 °C. Tartaletky zapékáme 20 minut a na poslední 3 minuty můžeme zapnout ventilaci. Po vyjmutí plechu s tartaletkami se kuchyní bude linout báječná vůně.

Tartaletky můžeme podávat v zapékacích miskách, nebo je nechat částečně vychladnout a pak z misek vyklopit. My jsme je měli doma s grilovaným kuřátkem a hlávkovým salátem s AIOLI koprovým dipem.


Tajine s Mardou