



(используется форма для 6 кексов)

Состав:

200 г готового слоеного теста

1 крупный болгарский перец

1 баклажан

1 луковица репчатого лука

2-3 ст.л. тертого сыра

3-4 веточки петрушки

2 зубчика чеснока

соль

перец черный молотый

Рецепт тарталеток с баклажанами и болгарским перцем:

Болгарский перец и баклажан промыть, проколоть вилкой в нескольких местах и запечь в духовке в течение 30 минут при температуре 200-220 градусов (духовка должна быть предварительно прогрета до указанной температуры).

После того, как перец и баклажан будут запечены, их следует поместить в кастрюлю, плотно закрыть крышкой и оставить на 20-30 минут. Затем снять с овощей кожицу, у

болгарского перца удалить семена и плодоножку и нарезать некрупными кубиками.

Репчатый лук очистить, промыть, мелко порубить и обжарить на оливковом масле. В итоге лук должен стать прозрачным. Сюда же добавить нарезанные овощи.

Петрушку промыть, обсушить, мелко порубить, добавить к овощам, посолить, поперчить, выдавить чеснок, перемешать и снять с огня.

Готовое слоеное тесто раскатать в виде прямоугольника. Толщина теста должна быть не больше 2-3 мм. Тесто нарезать квадратами – должно получиться 6 квадратов – по числу формочек для кексов. Формочки смазать растительным маслом и аккуратно вложить в них слоеное тесто. Края теста должны выступать за пределы формочек. Тесто проколоть вилкой в нескольких местах на дне каждой формочки.

В таком виде тесто поместить в духовку, предварительно разогретую до 200 градусов. Выпекать в течение 7-8 минут. Затем вытащить, наполнить начинкой из овощей, сверху посыпать тертым сыром и выпекать в течение 10-15 минут.

Приятного аппетита!