

# ŠŤASTNÉ A VESELÉ TARTALETKY

## SLOŽENÍ

2 balení Garden Gourmet Veggie nudličky

300 g nakrájených dýňových kostek

2 až 3 vařené červené řepy

1 lžíčka nastrouhané citronové kůry

1 šálek řeřichy, klíčků a pražených dýňových semínek

1 lžíce nasekané petrželky

1 lžíce semínek granátového jablka

1 polévková lžíce tmavé olivové tapenády (hotové)

1 lžíce rajčatové tapenády (hotové)

2 lžíce bazalkového pesta

Jeden plát listového těsta o velikosti cca. 25 x 36 cm

Sůl

Pepř



Tyto veselé veganské tartaletky jsou perfektním vánočním předkrmem. Chutnají ještě lépe s našimi senzačními Veggie nudličkami. Vyzkoušejte je sami!

## PŘÍPRAVA

### 1. Připravte formičky tartaletek

Těsto rozválejte o pár cm větší/tenčí a nechte ho 10 minut odpočinout. Mezitím pomocí štětce vymažte formičky na tartaletky olejem a lehce je vysype moukou.

### 2. Vykrájejte těsto

Vykrájejte z těsta kolečka a rozdělte je do formiček na tartaletky. Pěkně těsto natlačte do rohů a až po okraje. Potom vložte do každé formičky kousek pečícího papíru, který je vyšší než okraje, a rovnomořně formičky naplňte sušenými fazolemi. Dejte tartaletky na cca 30 minut do lednice. Mezitím si předeňřejte troubu na 180°.

### 3. Upečte tartaletky

Tartaletky s fazolemi pečte uprostřed trouby asi 20-25 minut dozlatova a křupava. Po upečení odstraňte papír s fazolemi a nechte tartaletky ve formách vychladnout.

### 4. Připravte dýňovou tapenádu

Kostky dýny rozložte na plech a pokapejte několika lžíčemi vody. Peče je v troubě (180°) asi 20 minut. V polovině pečení je otočte. Upečenou dýni nechte vychladnout a pak ji rozmačkejte vidličkou. Přidejte petrželku, olivovou a rajčatovou tapenádu a celé to dochuťte citronovou kůrou, solí a pepřem.

### 5. Připravte si řepu a Veggie nudličky

Uvařenou červenou řepu nakrájejte na měsíčky a na páni orestujte Veggie nudličky podle návodu na obalu.

### 6. Napříte tartaletky a vychutnávejte

Do každé tartaletky dejte asi 1cm vrstvu dýňové tapenády a navrch naaranžujte řepu s Veggie nudličkami. Pokapejte pestem a dozdobte semínky granátového jablka, dýňovými semínky, lístky řeřichy a hrstí klíčků. Ihned vychutnávejte.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA [GARDENGOURMET.CZ](http://GARDENGOURMET.CZ)**