



Tartelki z pesto i pomidorami

Składniki

1 opakowanie koszyczków z kruchego ciasta 100 g pesto 2 jajka sól, pieprz do smaku 300 g twarożku 1 opakowanie krojonych pomidorów Cirio 2 łyżki startego sera Parmezan

Przygotowanie

1. Wymieszać w misce z twarożek z pesto, następnie dodać jajka i parmezan, dodać sól, pieprz do smaku.
2. Wypełnić koszyczki z kruchego ciasta nadzieniem serowym, na wierzch wyłożyć łyżeczkę krojonych pomidorów.
3. Zapiekać koszyczki w temperaturze 180 stopni przez około 20-30 minut i podawać na ciepło.

