

Martha broccoli-feta-tartelett

Smördeg

Fyllning

2 ägg

2 dl matlagningsgrädde

10 broccolibuketter

2 dl fetaost, tärnad

2 dl saltorkade tomater

0,5 tsk salt

Svartpeppar

muffinsformar

Gör så här:

1. Kavla ut degplattan och ta ut rundlar i degen med ett glas. 1 platta = 3 rundlar.
2. Tryck ut degen i formen
3. Koka broccolin kort och häll bort spadet. Lägg broccolibuketter i formen, tillsammans med saltorkade tomatbitar och strö över fetaost.
4. Vispa ihop ägg och grädde, lite salt och peppar och häll i formarna
5. Grädda i 225 grader ca 20 minuter