



Состав:

150 - 200 г готового слоеного теста

200 г семги

150 г сыра филадельфия

Рецепт тарталеток с семгой и сыром филадельфия:

Для приготовления тарталеток раскатать слоеное тесто в виде пласта толщиной 3 - 4 мм. Вырезать кружочки с помощью небольшой рюмки и выложить их на противень. Выпекать тарталетки в течение 10 - 15 минут в предварительно разогретой до 200 градусов духовке. Тарталетки достать и остудить. Сверху тарталетки смазать сыром филадельфия.

Семгу нарезать тонкими (толщиной 1-2 мм) ломками размером 10 x 40-50 мм и свернуть в трубочки. В таком виде семгу выложить поверх смазанных сыром филадельфия тарталеток.

Тарталетки из семги с сыром филадельфия – эта прекрасная и легкая закуска украсит любой праздничный стол.

Приятного аппетита!

Семгу для тарталеток можно приготовить самим. Предлагаем вам [проверенный рецепт слабосоленой семги](#)