



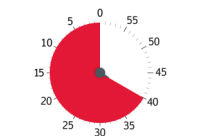
Tartalettur



Meðal erfitt



Fyrir fjóra(4)



40 mínútur

● Hráefni:

● Tartalettur



● Hangikjöt



● Grænar baunir



● Forsoðnar kartöflur



● Hveiti



● Smjör



● Mjólk



● Pipar



● Rifinn ostur





Áhöld sem þú átt að nota



Bakaraofn



Pottur



Bretti og hnífur

1			Búið til jafning í potti. Sjá aðra uppskrift.
2			Skerið hangikjöt í litla bita og bætið út í pottinn.
3	1 dós		Setjið 1 dós af grænum baunum í pottinn.
4			Skerið niður forsoðnar kartöflur og setjið í pottinn.
5			Hellið sósunni yfir í tartalettur og stráið osti yfir.



6	 	Hitið í ofni í 5 -10 mínútur.
7		Raðið tartalettunum á fallegan disk.

