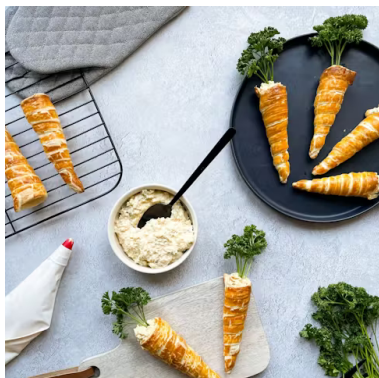




Sastojci 10 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 žlica	Maslaca
1 pakiranje	Lisnatog tijesta
1 kom	Žumanjak
Za nadjev:	
5 kom	Tvrdo kuhanih jaja
200 g	Skute
2 žlice	Kiselog vrhnja
50 g	Maslaca (sobne temperature)
1 žlica	Senfa
1 žlica	Svježeg limunovog soka
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
2 žlice	♦ Vlasac sjeckani
	Listovi mrkve ili svježi peršin
	Kalup za kornet

Mrkve od lisnatog tijesta

⌚ 35—45 Min 

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 200 stupnjeva s gornjim i donjim grijaćom. Pleh obložite papirom za pečenje.
- 2 Premažite kalupe za kornet s malo maslaca i ostavite ih sa strane. Lisnato tijesto razvaljajte i narežite na trake širine 2,5 cm.
- 3 Sada omotajte trake oko kalupa, počevši od vrha kako bi sve omotali. Omotane kalupe stavite na lim za pečenje i premažite žumanjkom.
- 4 Kalupe za mrkvu pecite u pećnici 12 minuta. Okrenite na pola pečenja da ravnomjerno porumene. U međuvremenu, možete pripremiti nadjev od jaja.
- 5 Za nadjev od jaja, tvrdo kuhana jaja sitno nasjeckajte. Zatim dobro pomiješajte sa skutom, mekim maslacem, kiselim vrhnjem i senfom. Začinite solju, paprom, Kotányi vlascom i limunovim sokom. Ostavite da se ohladi.
- 6 Mrkvu od lisnatog tijesta napunite nadjevom i ukasite s malo lišća od mrkve ili peršina.

