

Морковь из слоеного теста

30—45 Мин.

Способ приготовления

1. Смажьте кулинарные конусы небольшим количеством масла и отложите их в сторону.
2. Раскатайте слоеное тесто и нарежьте его полосками шириной 2,5 см.
3. Оберните конусы полосками теста, начиная с кончика, с нахлестом на половину полоски.
4. Выложите завернутые формы на противень и смажьте их яичным желтком.
5. Запекайте формочки для моркови в духовке 12 минут при температуре 200°C. Через 6 минут переверните формочки, чтобы они равномерно подрумянились.
6. Для начинки мелко нарежьте сваренные вкрутую яйца. Затем хорошо перемешайте с творогом, сыром, мягким маслом, сметаной и горчицей. Приправьте солью, перцем, укропом и лимонным соком.
7. Готовые конусы наполните начинкой и вставьте хвостик моркови из зелени. Приятного аппетита!

Ингредиенты 10 Порции

= Kotányi Produkte

1 ст. л.	Сливочное масло
1 упаковка	Слоеное тесто
1 шт.	Яичный желток

Для начинки

5 шт.	Сверенные вкрутую яйца
200 г	Творог
2 ст. л.	Сметана
50 г	Сливочное масло
1 ст. л.	Горчица
1 ст. л.	Лимонный сок
1 ст. л.	Соль морская
1 щепотка	Перец черный молотый
2 ст. л.	Укроп измельченный
	Зелень петрушки для хвостиков
	Кулинарные конусы