



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. Сваренные 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

