



Великденски соленки с пармезан и подправки

⌚ 40—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

70 g	Настърган пармезан
2 с.л.	Прясно мляко
3 с.л.	♦ Микс домати и билки

За великденските зайчета

600 g	Пшенично брашно
400 g	Мeko масло
1 бр.	Яйце
2 бр.	Жълтъци
1 ч.л.	♦ Морска сол

- 1 Разбъркайте яйцето и жълтъците с брашното, маслото и солта, докато получите гладко тесто. Оставете го в хладилника за 20 минути.
- 2 Набрашнете кухненския плот и разточете тестото (2-3 мм тънко). Нарежете с помощта на формички за великденски курабийки.
- 3 Поставете върху тава, покрита с хартия за печене, с достатъчно разстояние между отделните соленки.
- 4 Разбъркайте пармезана и микса от подправки в купа. Намажете соленките с млякото и поръсете със сместа от пармезан и подправки. Опечете във фурната за 10-12 минути, докато сиренето стане златисто и соленките са готови.

