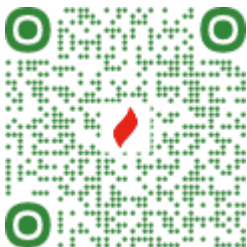




Sastojci 12 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

275 g	Svježeg lisnatog tijesta
1 kom	Jaje
100 g	Kiselog vrhnja
50 g	Parmezana, naribanog
1 žličica	♦ Začinsko bilje na dalmatinski
	Kopar ili peršin, za dekoraciju



Lisnate mrkvice s krem sirom

🕒 25–30 Min 

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 200 °C i lim obložite papirom za pečenje.
- 2 Lisnato tijesto narežite na trake širine oko 2,5 cm. Omotajte trake oko kalupa u obliku stošca kako biste dobili oblik mrkve.
- 3 Premažite razmućenim jajetom i pecite 12–15 minuta, dok ne postanu zlatni. Ostavite da se kratko ohlade pa pažljivo uklonite kalupe.
- 4 U zdjeli pomiješajte krem sir, kiselo vrhnje, parmezan i začinsko bilje.
- 5 Dobivenom kremom napunite lisnate mrkvice i ukasite koprom ili peršinom.