



Lisnati tartíci sa šunkom, sirom i jajima

🕒 20–25 Min   

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 190 stupnjeva. Lim za pečenje obložite papirom za pečenje.
- 2 Lisnato odrolajte i okruglim rezačem promjera 12 cm odrežite 6 krugova. Svakom krugu preklopite rub i prebacite ga na lim. Lisnato izbodite vilicom i premažite mlijekom, a rubove posipajte sezamom. Stavite u pećnicu na 10 minuta.
- 3 Za to vrijeme u zdjelici sjedinite sirni namaz, vrhnje, kopar, dimljenu papriku, sol i papar. Papriku operite i narežite na trakice.
- 4 Izvadite lisnato i na svako razmažite 1 žlicu nadjeva. Posipajte sirom i stavite 1 krišku šunke na svaki tartić. Posipajte paprikom i u sredinu oprezno razbijte jaje. Vratite u pećnicu i pecite dok jaje ne bude pečeno kako volite (oko 4 minute za meko pečeno jaje i 6 minuta za jače pečeno).
- 5 Ostavite kratko da se ohlade te ih poslužite.

Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

270 g	Svježeg lisnatog tijesta
70 g	Sirnog namaza
1 žlica	Kiselog vrhnja
0.5 žličice	♦ Kopar usitnjeni
1 prstohvat	♦ Dimljena paprika
	Sol i papar, po ukusu
6 kriški	Kuhane ili pečene šunke
70 g	Gauda sira, naribanog
6 kom	Jaja
2 žlice	Mlijeka
	Sezam

