



## 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                    |

# Lisnati tartići 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.

