



Sestavine 12 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

275 g	Svežega listnatega testa
1	Jajce
250 g	Kremnega sira
100 g	Kisle smetane
50 g	Parmezana, naribanega
1 čajna žlička	♦ Provansalska zelišča
	Svež koper ali peteršilj za dekoracijo

Listnato testo v obliki korenčkov s kremo

⌚ 35—40 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Pečico segrejte na 200 °C in pekač obložite s papirjem za peko.
- 2 Listnato testo narežite na približno 2,5 cm široke trakove. Ovijte jih okoli stožčastih modelov, da oblikujete korenčke.
- 3 Premažite z razžvrkljanim jajcem in pecite 12 do 15 minut, da zlato porjavijo. Rahlo ohladite in previdno odstranite iz modelov.
- 4 V skledi zmešajte kremni sir, kisle smetano, parmezan in zeliščno mešanico.
- 5 Ohlajene korenčke napolnite s kremo in okrasite s svežim koprom ali peteršiljem.

