



Składniki - Ilość osób: 12

♦ = Kotányi Produkty

275 g	Świeże ciasto francuskie
1 szt	Jajo
250 g	Serek śmietankowy
100 g	Kwaśna śmietana
50 g	Parmezan starty
1 łyżeczka	♦ Zioła Prowansalskie mieszanka przypraw
	Świeży koperek lub natka pietruszki do dekoracji

Marchewki z ciasta francuskiego z serkiem śmietankowym

🕒 30–35 Min   

Przygotowanie

- 1 Rozgrzej piekarnik do 200 °C i wyłóż blachę papierem do pieczenia.
- 2 Pokrój ciasto francuskie na paski o szerokości około 2,5 cm. Owiń paski wokół stożkowych foremek, formując kształt marchewek.
- 3 Posmaruj roztrzepanym jajkiem i piecz przez 12–15 minut, aż będą złocistobrązowe. Lekko ostudź, a następnie ostrożnie zdejmij z foremek.
- 4 W misce wymieszaj serek śmietankowy, kwaśną śmietanę, parmezan oraz mieszankę ziół.
- 5 Napełnij marchewki z ciasta francuskiego kremem i udekoruj świeżym koperkiem lub natką pietruszki.

