

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.

Składniki - Ilość osób: 12

= Kotányi Produkte

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