

Mini tarte cu șuncă, brânză și ouă

— Min.

Pregătire

1. Se încălzește cuptorul la 190°C (375°F). Se tapetează o tavă de copt cu hârtie de copt.
2. Se întinde aluatul foietaj și se decupează 6 cercuri folosind un tăietor rotund de 12 cm. Se îndoaie ușor marginile fiecărui cerc și se așază pe tava pregătită. Se înțeapă aluatul cu o furculiță, se unge cu lapte și se presară semințe de susan pe margini. Se coace timp de 10 minute.
3. Între timp, se amestecă într-un bol crema de brânză, smântâna, mărarul, paprika afumată, sarea și piperul. Ardeiul roșu se spală și se taie fâșii.
4. Se scoate aluatul din cuptor și se întinde peste câte o lingură din amestecul de brânză pe fiecare tartă. Se presară brânză rasă și se adaugă o felie de șuncă deasupra. Se pun fâșiile de ardei roșu și cu grijă se sparge câte un ou în centrul fiecărei tarte. Se dau din nou la cuptor și se coc până când ouăle sunt făcute după preferință (aproximativ 4 minute pentru gălbenuș moale, 6 minute pentru ou mai ferm).
5. Se lasă tartele la răcit înainte de servire.

Ingrediente 7 Porții

= Kotányi Produkte

270 g	Aluat proaspăt de patiserie
70 g	Cremă de brânză
1 linguriță	Smântână
1 linguriță	Mărar tocat
0.5 linguriță	Boia de ardei afumată
	Sare și piper după gust
70 g	Brânza Gouda
1 buc	Ardei roșu
6	Ouă
2 linguriță	Lapte
	Semințe de susan