

Morcovi în foietaj cu cremă de brânză

— Min.

Pregătire

1. Preîncălziți cuptorul la 200 °C și tapetați o tavă cu hârtie de copt
2. Tăiați aluatul foietaj în fâșii de aproximativ 2,5 cm lățime. Înfășurați fâșiile pe forme conice pentru a obține forma de morcov
3. Ungeți cu ou bătut și coaceți timp de 12–15 minute, până devin aurii. Lăsați să se răcească puțin, apoi îndepărtați cu grijă formele
4. Într-un bol, amestecați crema de brânză, smântâna, parmezanul și amestecul de ierburi
5. Umpleți morcovii din aluat foietaj cu crema obținută și decorați cu mărar sau pătrunjel proaspăt

Ingrediente 12 Porții

= Kotányi Produkte

275 g	Aluat foietaj proaspăt
1	Ou
250 g	Cremă de brânză
100 g	Smântână
50 g	Parmezan ras
1 linguriță	Verdețuri de Provence
	Mărar sau pătrunjel proaspăt, pentru decor