



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	♦ Verdeturi de Provence
	Mărar sau pătrunjel proaspăt, pentru decor

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

