



Mrkve od lisnatog tijesta

⌚ 35–45 Min 

Priprema

- Zagrijte pećnicu na 200 stupnjeva s gornjim i donjim grijačom. Pleh obložite papirom za pečenje.
- Premažite kalupe za kornet s malo maslaca i ostavite ih sa strane. Lisnato tijesto razvaljajte i narežite na trake širine 2,5 cm.
- Sada omotajte trake oko kalupa, počevši od vrha kako bi sve omotali. Omotane kalupe stavite na lim za pečenje i premažite žumanjkom.
- Kalupe za mrkvu pecite u pećnici 12 minuta. Okrenite na pola pečenja da ravnomjerno porumene. U međuvremenu, možete pripremiti nadjev od jaja.
- Za nadjev od jaja, tvrdo kuhanja sitno nasjeckajte. Zatim dobro pomiješajte sa skutom, mekim maslacem, kiselim vrhnjem i senfom. Začinite solju, paprom, Kotányi vlascem i limunovim sokom. Ostavite da se ohladi.
- Mrkvu od lisnatog tijesta napunite nadjevom i ukrasite s malo lišća od mrkve ili peršina.

Sastojci 10 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

1 žlica Maslaca

1 pakiranje Lisnatog tijesta

1 kom Žumanjak

Za nadjev:

5 kom Tvrdo kuhanih jaja

200 g Skute

2 žlice Kiselog vrhnja

50 g Maslaca (sobne temperature)

1 žlica Senfa

1 žlica Svježeg limunovog soka

1 prstohvat ◆ Morska sol gruba

1 prstohvat ◆ Papar šareni u zrnu

2 žlice ◆ Vlasac sjeckani

Listovi mrkve ili svježi peršin

Kalup za kornet

