Mrkvy z lístkového cesta s vajíčkovou náplňou

35—45 Min

Príprava

1 Predhrejte rúru na 200 °C s konvenčným nastavením rúry a na plech položte papier na pečenie.

2 Vymastite formy na trubičky maslom a odložte nabok. Lístkové cesto rozvaľkajte a nakrájajte na prúžky široké 2,5 cm.

3 Teraz obtočte prúžky okolo foriem smerom od špičky, pričom dbajte na to, aby sa prúžky pri každom obtočení prekrývali o polovicu ich šírky. Potom zabalené formy položte na plech na pečenie a potrite vaječným žĺtkom.

4 Cesto v tvare mrkiev pečte v rúre 12 minút. V polovici pečenia otočte, aby zhnedli rovnomerne. Medzičasom si pripravte vajíčkovú plnku.

5 Na prípravu vaječnej plnky ošúpte vajcia uvarené natvrdo a nakrájajte ich najemno. Potom dobre zmiešajte s tvarohom, zmäknutým maslom, kyslou smotanou a horčicou. Ochuťte soľou, korením, organickou pažítkou Kotányi a citrónovou šťavou. Potom dajte do chladničky vychladnúť.

6 Pomocou cukrárskeho vrecka naplňte mrkvy vaječnou plnkou a ozdobte niekoľkými lístkami mrkvy alebo petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie 6 Porcie

= Kotányi Produkte

1 bal.	Lístkové cesto
1 PL	Maslo
1 ks	Žĺtok
	Mrkvové listy alebo vňať kučeravého petržlenu
	Formy na trubičky

Na náplň

5 ks	Vajíčka, na tvrdo
200 g	Tvaroh
2 PL	Kyslá smotana
50 g	Maslo, rozpustené
1 PL	Horčica
1 PL	Citrónová šťava, čerstvá
2 PL	Pažítka krájaná – sušená
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Čierne korenie celé