



Макови хлебчета със зимни зеленчуци

⌚ 25—30 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Макови хлебчета
4 бр.	Репички
2 бр.	Моркови
1 чаша	Кресон или зелени кълнове
2 бр.	Корен от пащърнак
3 с.л.	Зехтин
	♦ Морска сол
1	Сварено яйце

За билковия крем

150 g	Крем фреш (сгъте fraîche) или крема сирене
1 ч.л.	♦ Див чесън, нарязан
	♦ Пипер меланж на зърна
1 ч.л.	♦ Див лук, зелени перца
1 ч.л.	♦ Риган, ронен
0.5 ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно

- 1 Загрейте фурната на 200°C предварително. Обелете корените от пащърнак и нарежете на кръгчета или на дълги лентички с белачката. Наредете пащърнака върху тава, покрита с хартия за печене, намажете със зехтин и посолете. Печете около 15 минути.
- 2 Пригответе крема като разбъркате крема сиренето (или крем фреш) с билките и подправките. Оставете настрана да попие ароматите.
- 3 Измийте репичките и ги нарежете на тънки кръгчета, както и яйцето. Измийте и морковите и ги рендосайте.
- 4 Разполовете хлебчетата по дължина и намажете с билковия крем. Поръсете морковите отгоре, след това наредете лентички пащърнак, репички и яйце. Поръсете още малко див лук отгоре и се насладете!

