



Хрусткі трубочки з крем-сиром

🕒 35—40 хв 

Приготування

- 1 Розігрійте духовку до 200 °С і застеліть деко пергаментним папером.
- 2 Наріжте листкове тісто на смужки приблизно 2,5 см завширшки. Намотайте смужки на конусоподібні форми, щоб утворити форму морквинки.
- 3 Змастіть збитим яйцем і випікайте 12–15 хвилин до золотистого кольору. Дайте трохи охолонути, потім обережно зніміть з форм.
- 4 У місці змішайте крем-сир, сметану, Пармезан і трави.
- 5 Наповніть листкові морквинки кремом і прикрасьте свіжим кропом або петрушкою.

Інгредієнти 12 порц.

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|--------|--|
| 275 г | Листкового тіста |
| 1 | Яйце |
| 250 г | Крем-сиру |
| 100 г | Сметани |
| 50 г | Тертого сиру Пармезан |
| | Свіжий кріп або петрушка для декору |
| 1 ч.л. | ♦ Трави французькі |

