



## Съставки за 12 Порции

♦ = Kotányi Produkte

275 g	Бутер тесто
1 бр.	Яйце
250 g	Крема сирене
100 g	Заквасена сметана
50 g	Пармезан, настърган
1 ч.л.	♦ 5 Билки Провансал
	♦ Морска сол
	Стръкчета копър за декорация
	Конусовидни формички за печива

# Бутер морковчета с млечен пълнеж и подправки

🕒 35—49 Минути 

## Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 200°C предварително и пригответе тава, покрита с хартия за печене.
- 2 Нарезете бутер тестото на лентички с широчина около 2-3 см. Увийте ги около формичките, за да образувате „морковчета“.
- 3 Разбийте яйцето и намажете бутер морковчетата с него. Опечете във фурната за 12-15 минути. Оставете да изстинат преди да ги отделите от формичките.
- 4 Докато морковчетата се пекаат, пригответе пълнежа като разбъркате крема сиренето, заквасената сметана и пармезана с микса от 5 Билки Провансал на Kotányi. Опитайте и добавете щипка морска сол при необходимост. Приберете в хладилника.
- 5 Напълнете бутер морковчетата с пълнежа и декорирайте крайчетата им със стръкчета копър.

**СЪВЕТ:** Прехвърлете пълнежа в шприц, за да можете да напълните морковчетата по-лесно.

