



Бутер морковчета със солен пълнеж

⌚ 35—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 10 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 с.л.	Масло
1 опаковка	Бутер тесто
1 бр.	Жълтък
1 връзка	Магданоз, къдрав
	Метални фунийки за сладки
За пълнежа	
5 бр.	Варени яйца
200 g	Извара
2 с.л.	Заквасена сметана
50 g	Масло (на стайна температура)
1 с.л.	Горчица
1 с.л.	Лимонов сок
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна
2 с.л.	♦ Див лук, зелени перца

- 1 Загрейте фурната предварително на 200°C и пригответе тава, покрита с хартия за печене.
- 2 Намажете металните фунийки с малко масло и ги оставете настрана.
- 3 Нарежете бутер тестото на тънки лентички – около 2,5 см широки.
- 4 Увийте лентичките около фунийките, намажете с разбит жълтък и ги поставете легнали върху тавата. Печете около 12 минути, като ги обърнете на шестата минута, за да се опекаат равномерно.
- 5 Нарежете варените яйца на ситно и разбъркайте в купа с останалите съставки за пълнежа. Приберете в хладилника.
- 6 Напълнете „морковчетата“ с пълнежа и сложете по стрък магданоз отгоре.

