

Мини-тарты из слоеного теста с ветчиной, сыром и яйцом

15—25 Мин.

Ингредиенты 6 Порции

= Kotányi Produkte

270 г	Слоеное тесто
70 г	Сливочный сыр
1 ст.л.	Сметана
0.5 ч.л.	Укроп измельченный
0.25 ч.л.	Красный перец паприка копченая молотая
По вкусу	Соль морская
По вкусу	Перец черный горошек
6 ломтиков	Ветчина
70 г	Сыр тертый
1 шт.	Красный перец сладкий
6 шт.	Яйца
2 ст.л.	Молоко
	Семена кунжута

Способ приготовления

1. Разогрейте духовку до 190 °C. Застелите противень пергаментом.
2. Раскатайте тесто и вырежьте 6 кругов с помощью круглой формочки диаметром 12 см. Слегка загните края каждого круга и положите их на противень. Проколите тесто вилкой, смажьте молоком и посыпьте края кунжутом. Выпекайте в духовке в течение 10 минут.
3. Смешайте в миске сливочный сыр, сметану, укроп, копченую паприку, соль и перец. Вымойте красный перец и нарежьте его полосками.
4. Достаньте тесто из духовки и распределите 1 столовую ложку сырной смеси по каждой тарталетке. Посыпьте тертым сыром и положите сверху ломтик ветчины. Добавьте полоски красного перца и аккуратно разбейте яйцо в центр каждой тарталетки. Верните в духовку и выпекайте до тех пор, пока яйца не будут готовы (от 4 до 6 минут). Приятного аппетита!