



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

🕒 15–25 Мин.    🍷 🍷 🍷

## Способ приготовления

- 1 Разогрейте духовку до 190 °С. 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!

## 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

