

Міні-тарти з листкового тіста з шинкою, сиром і яйцем

— хв

Інгредієнти 6 порц.

= Kotányi Produkte

270 г	Свіжого листкового тіста
70 г	Крем-сиру
1 ст.л.	Сметани
0.5 ч.л.	Суміш пряних трав
0.25 ч.л.	Паприка підкопчена
6	Скибочок вареної або запеченої шинки
70 г	Сиру Гауда, тертого
1	Червоний солодкий перець
6	Яєць
2 ст.л.	Молока
	Кунжут
	Сіль морська йодована
	Чорний перець горошок

Приготування

1. Розігріти духовку до 190°C. Застеліти деко пергаментом.
2. Розкачати листкове тісто і вирізати 6 кругів діаметром 12 см. Злегка загорнути краї кожного кола та викласти на деко. Проколоти тісто виделкою, змастити краї молоком і посипати кунжутом. Випікати 10 хвилин.
3. Тим часом змішати крем-сир, сметану, суміш пряних трав, підкопчену паприку, сіль і перець у мисці. Помити червоний перець і нарізати смужками.
4. Дістати тісто з духовки та на кожен тарт покласти по 1 ст. л. сирної суміші. Посипати тертим сиром і покласти по скибочці шинки. Додати смужки перцю та обережно вбити яйце в центр кожного тарта. Поставити у духовку й випікати до бажаної консистенції яйця (приблизно 4 хвилини для м'якого жовтка, 6 хвилин — для більш твердого).
5. Дати трохи охолонути перед подачею на стіл.
Смачного!