



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

🕒 — хв 🍷 🍷 🍷

Приготування

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

- 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!

