



Солени тарталети от бутер тесто с шунка

⌚ 20–25 Минути   

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

270 g	Бутер тесто
70 g	Крема сирене
1 с.л.	Заквасена сметана
6 слайса	Шунка по избор
70 g	Сирене Гауда, настъргано
1 бр.	Чушка
6 бр.	Яйца
2 с.л.	Прясно мляко
	Сусам
½ ч.л.	♦ Копър връхчета, фино нарязани
¼ ч.л.	♦ Пушен червен пипер, млян
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер, млян

- 1 Загрейте фурната на 190°C предварително. Подгответе тава, покрита с хартия за печене.
- 2 Изрежете 6 кръгчета от бутер тестото, с диаметър около 12 см (можете да изрежете с подходяща купа). Подгънете крайчетата леко навътре, така че да се оформи плоска купичка и наредете върху тавата, с разстояние между всяко кръгче.
- 3 Набучете бутер тестото с вилка на места, намажете с прясното мляко и поръсете със сусам. Опечете във фурната за 10 минути.
- 4 През това време разбъркайте крема сиренето и заквасената сметана в купа. Овкусете с подправките. Измийте чушката (по желание люта) и нарежете на лентички.
- 5 Извадете тавата от фурната и намажете бутер тестото с по 1 с.л. от овкусеното крема сирене. Поръсете със сирене Гауда и сложете по парче шунка и чушки. Внимателно счупете по едно яйце отгоре и върнете във фурната – за 4 минути, ако предпочитате по-рохки яйца или за 6 минути за по-стегнати.
- 6 Сервирайте със салата и разядки по избор.

