



## Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|        |                       |
|--------|-----------------------|
| 250 ml | Вода                  |
| 50 g   | Масло                 |
| 140 g  | Пресято брашно        |
| 3 бр.  | Яйца                  |
| 2 ч.л. | ♦ Микс домати и билки |
|        | ♦ Морска сол          |

### За пълнежа

|        |                         |
|--------|-------------------------|
| 6 с.л. | Крема сирене            |
| 1 с.л. | Олио с аромат на чили   |
| 1 с.л. | ♦ 5 Билки Провансал     |
|        | ♦ Морска сол            |
|        | ♦ Пипер меланж на зърна |

# Пикантни еклери

⌚ 40—50 Минути    🍷 🍷 🍷

## Подготовка

- 1 Разбъркайте необходимите съставки за пълнежа и приберете в хладилника, докато сте готови да го използвате.
- 2 Кипнете водата със солта и маслото. Изсипете брашното и микса от подправки и бъркайте с дървена лъжица, докато получите гладко тесто, което лесно се отлепя от стените на тенджерата. Махнете от котлона и оставете да изстине.
- 3 Разбийте яйцата и добавете към тестото. Разбъркайте добре. Изсипете сместа в торбичка за шприц и загрейте фурната на 220°C предварително.
- 4 Оформете розички с помощта на шприца върху тава, покрита с хартия за печене.
- 5 Опечете във фурната на 200°C за 15-20 минути.
- 6 Оставете еклерите да изстинат и ги нарежете на половинки. Намажете с крема сирене и прилепете двете половинки. Готово!

