



# Kornútiky s nivovo-majonézovou penou

## Recepty



Olovrant



Veľká noc



0 min



0



3.0

1441



## Budete potrebovať

Lístkové cesto	250 g
Žítok	2 ks
Mascarpone	100 g
Niva syr	100 g
Smotana 40 %	100 ml
Citrónová kôra Vitana	½ lyžičky
Petržlenová vňať sušená Vitana	5 g
Pažítka čerstvá	10 g

Čierne korenie mleté Vitana

Soľ

Vajce natvrdo

2 ks

Majonéza Doma

100 g

## Príprava receptu

Postup (6 - 8 porcií):

Lístkové cesto rozvaľkáme na rozmer 30 cm x 40 cm. Narežeme z neho cca 1 cm široké pásy, ktoré následne potrieme žĺtkom. Jednotlivé pásy vytvarujeme

do kornúťkov a pečieme pri teplote 180 °C dozlata.

Nastrúhame si nivu a vajce natvrdo. Vyšľaháme mascarpone, niva syr, smotanu, citrónovú kôru a vajce. Do vyšľahanej peny zamiešame nasekanú pažitku, petržlenovú vňať a majonézu. Dochutíme čiernym korením a soľou podľa chuti.

Zmesou potom naplníme upečené kornúťky a podávame ozdobené čerstvou petržlenovou vňaťou.



Citrónová kôra



Čierne mleté korenie



Petržlenová vňať