Kornútiky s nivovo-majonézovou penou

Recepty

Olovrant

Veľká noc

0 min

0



3.0

1442

Budete potrebovať

Lístkové cesto	250 g
Žĺtok	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 kornútikov 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 pažítku, petržlenovú vňať a majonézu. Dochutíme čiernym korením a soľou podľa chuti.
Zmesou potom naplníme upečené kornútiky a podávame ozdobené čerstvou petržlenovou vňaťou.



Citrónová kôra



Čierne mleté korenie



Petržlenová vňať