



Kornoutky s pěnou z nivy a majonézy

Recepty



Chuťovky



Velikonoce



30 min



8



3.0

2118



Budete potřebovat

Listové těsto	250 g
Žloutek	2 ks
Mascarpone	100 g
Niva sýr	100 g
Smetana 40%	100 ml
Citrónová kůra	½ lžičky
Petržel sušená	5 g
Pažitka čerstvá	10 g

Vejce natvrdo

2 ks

Majonéza

100 g

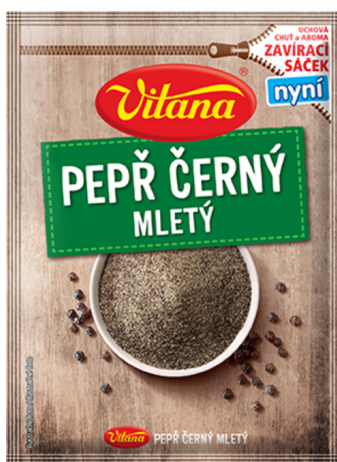
Příprava receptu

Těsto listové: Listové těsto rozválíme na rozměr 30 cm x 40 cm. Nařežeme z něj cca 1 cm široké pásy, které následně pomašlujeme žloutkem. Jednotlivé pásy natočíme na kornoutky a pečeme na 180°C dozlatova.

Pěna z nivy: Nastrouháme si nivu a vejce natvrdo. Vyšleháme Mascarpone, nivu, smetanu, citrónovou kůru a vejce. Do vyšlehané pěny zamícháme nasekanou pažitku, petržel a majonézu. Dochutíme pepřem a solí dle libosti. Směsí pak naplníme upečené kornoutky a podáváme ozdobené čerstvou petrželkou.



Citrónová kůra



Pepř černý mletý



Petržel