

Tojáskrémmel töltött répák leveles tésztából

35—45 Perc

Összetevők 10 fő részére

= Kotányi Produkte

1 evőkanál	Vaj
1 csomag	Leveles tészta
1 db	Tojássárgája
A töltelékhez	
5 db	Főtt tojás (kemény)
200 g	Túró
2 evőkanál	Tejföl
50 g	(Szobahőmérsékletű) vaj
1 evőkanál	Mustár
1 evőkanál	Friss citromlé
	Tengeri só, durva szemű
	Feketebors, egész
2 evőkanál	Bio metélőhagyma, szeletelt
	Sárgarépa zöldje vagy petrezselyem
	Rolóformák

Elkészítés

1. Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra, alsó és felső sütésen, és helyezzünk sütőpapírt egy sütőlapra.
2. Kevés vajjal kenjük meg a rolóformákat, majd tegyük félre. Hajtsuk ki a leveles tésztát és vágjuk 2,5 cm széles csíkokra.
3. A forma hegyénél kezdve tekerjük a csíkokat a rolóformák köré úgy, hogy félig fedjék egymást. A betekert formákat helyezzük a sütőlapra és kenjük meg a tojássárgájával.
4. Süssük a répaformákat a sütőben 12 percig. Félidőben fordítsuk meg őket, hogy egyenletesen barnuljanak. Közben készítsük el a tojásos tölteléket.
5. A tojásos töltelékhez vágjuk apróra a keményre főtt tojásokat. Majd alaposan keverjük össze a túróval, a puha vajjal, a tejföllel és a mustárral. Ízesítsük sóval, borssal, Kotányi bio metélőhagymával és citromlével. Ezután helyezzük a hűtőszekrénybe.
6. Nyomózsák segítségével töltsük meg a leveles tésztából készült répákat és díszítsük sárgarépa zöldjével vagy petrezselyemmel.