



Összetevők 12 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

275 g	Leveles tészta
1	Tojás
250 g	Krémsajt
100 g	Tejföl
50 g	Reszelt parmezán sajt
1 tk	♦ Provence fűszerkeverék
	Friss kapor vagy petrezselyem

Krémsajttal töltött répácskák, leveles tésztából

🕒 35—40 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

- 1 Előmelegítjük a sütőt 200 °C-ra, és sütőpapírral bélelt tepsit készítünk elő.
- 2 A leveles tésztát kb. 2,5 cm széles csíkokra vágjuk, majd a csíkokat kúp alakú formák köré tekerjük, így kialakítva a répaformát.
- 3 Felferünk egy tojást, ezzel lekenjük a tésztát, majd 12–15 percig sütjük, amíg aranybarna lesz. Kicsit hagyjuk hűlni, majd óvatosan eltávolítjuk a formákat.
- 4 Összekeverjük egy tálban a krémsajtot, tejfölt, parmezánt és a fűszereket.
- 5 Megtöltjük a répaformájú leveles tésztákat a krémmel, majd friss kaporral vagy petrezselyemmel díszítjük.

