



Tojáskrémmel töltött répák leveles tésztából

⌚ 35—45 Perc 

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 töltelékét.
- 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.

Összetevők 10 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

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

