

Spenótos-fetás tönköly csiga

1	35	1
Nehézség	Perc	tepsi

Allergének:



Hozzávalók

- 1 csomag tönköly leveles tészta
- 2 csomag bébispenót
- 1 gerezd fokhagyma
- 180 g feta sajt
- 150 g reszelt sajt
- 2 ek. tejföl
- 2 ek. vaj
- 1 db tojás
- só
- bors



1. A vajat egy serpenyőben megolvasztjuk, rádobjuk az előzőleg kicsit összevágott spenótot, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát majd borsot őrlünk rá. (Én sót már nem tettem bele, mert a feta amúgy is sós.)
2. Közben a fetát összemorzsoljuk, rákanalazzuk a tejfölt és a spenóttal összekeverjük.
3. Egy sima felületre kiterítjük a tésztát és beterítjük vele a spenótos-fetás tölteléket úgy, hogy a széleinél 1 centit ráhagyunk. Megszórjuk a reszelt sajttal. (A sajtimádók a tetejére is szórhatnak.)
4. Hosszában feltekerjük, 1-1,5 cm szeletekre vágjuk. Sütőpapírral bélelt tepsibe helyezük a tekercseket, megkenjük a tojással őket és 190°C fokos sütőben, légkeveréssel, 15-17 perc alatt aranybarnára sütjük.
- T. Ha feltekerés után a kezünk melegétől nagyon megpuhult a tészta, akkor szeletelés előtt 10-15 percre tegyük fagyasztóba, úgy könnyebben fel tudjuk majd szeletelni.

Google Play



App Store

