

Lazaňové rolky plnené tvarohom

Potrebuje

- - 8 lazaňových plátkov
- - 200g tvarohu
- - 1 črievko Karička
- - viazanička estragónu
- - kúsok parmezánu
- - muškátový oriešok
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - 1 vajce
- - olivový olej

Postup

Rúru vyhrejeme na 200 stupňov. Tvaroh zmiešame s Karičkou, pridáme jednu lyžicu na drobno nasekaného estragónu, vajce a 2 lyžice olivového oleja. Ochutíme soľou, korením a muškátovým orieškom. Lazaňové plátky uvaríme, následne schladíme pod studenou vodou, odkvapkáme a natrieme natenko syrovou zmesou. Zrolujeme a uložíme do zapekacej misy. Vrch posypeme nastrúhaným parmezánom a pokvapkáme olejom. Pečieme 10 až 15 minút. Podávame s paradajkovou omáčkou.

Tento recept nám posielal: František z Prešova

náročnosť: stredná

čas:

porcie: 4