

Rotolo



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 gotove široke liste lasanje
- **1 (oko 2 kg)** bundeva
- **500 g** cavalero nero (ili spanac)
- **1** l pasitranog paradajza
- **50 g** putera
- **200 g** grendanog parmezana
- **100 g** feta sira
- **150 ml** kisele pavlake
- so
- biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Ispecemo celu bundevu u rerni oko 40 minuta na 225 stepeni C. Ocistimo Cavalero Nero od tvrde peteljke i malo na puteru prodinstamo. Kada je bundeva pecena, lako se oljušti kora i izvade semenke, a unutrašnjost malo viljuškom usitnimo. Sada na gotove kore, koje smo dobro premazali istopljenim puterom, režamo u sredini uzduž. Red Cavalero Nero - Red Feta sira - Red bundeve - Red kisele pavlake.

Sve smotamo u cvrstu rolnu pa isecemo na komade. Komade redjamo u vatrostralnu ciniju u koju smo sipali pasirani paradjaz i zacinili ga solju, biberom i origanom.

Na sve sipamo parmezan i malo dodamo putera. Pokrijemo srebrnom folijom i pecemo oko 20 minuta na 220 stepeni Celzijusa dok se Rotolo ne zapece. 5 minuta pred kraj skinemo foliju.

Savet

Ako i vi kao ja ve?ito tražite recepte koje ja niste isprobali onda vam je možda i ovo novo. Prednost Interneta za nas koji pratimo i volimo kulinarsvo da možemo putovati kroz sve zemlje sveta i sigurno ?emo prona?i i nau?iti nešto novo. Imam takvih recepta mali milion i samo ponekad se setim nekog. Obi?no u doba kada je bašta puna svežeg povr?a zamišljamo, izmišljamo ili pronalazimo ve? napisano.