

Zöldséges rétes recept

Elkészítési idő: 60-120 perc Adag: 3 darabhoz

Hozzávalók

2 csomag réteslap

30 dkg vegyes zöldség (borsó, répa, csemegekukorica, kevés zöldhagyma, piros kaliforniai paprika, apróra szedett brokkoli)

só

bors

reszelt szerecsendió

0,5 l tej

4 kanál liszt

4 db tojás sárgája

20 dkg fűszeres sajt

Elkészítés

1 A zöldségeket apróra daraboljuk. Pici vajon megpároljuk. A tejből és a lisztből besamel mártás főzünk, langyosan hozzáadjuk a tojások sárgáját, a megpárolt zöldséget, a reszelt sajtot és a fűszereket. Megvárjuk, míg kihűl.

2 A réteslapokat szétszedjük, megkenjük olvasztott vaj és tejföl keverékével, egymásra 3 lapot teszünk, hogy a töltelék jól összefogja. A töltelék kanállal végigrakjuk, lazán feltekerjük, végeit jól visszatömködjük. Felvert tojással a tetejét megkenjük, és forró sütőben sütjük.

