

# Rulouri de dovlecei cu branza la cuptor



Dragii mei, m-am gandit ca daca tot avem o varianta dulce de [tort-spirala](#) pe blog, ar fi frumos sa avem si varianta sarata, adica niste rulouri de dovlecei cu branza si mult marar, asa cum imi place mie :))

...si sper, si voua!!!!!!!

## Ingrediente:

- 2 dovlecei
- 200 g. telemea (vaca sau oaie)
- 3 oua
- 1 lingura crema de branza (sarata)
- 2 linguri smantana
- 1 legatura marar
- sare

## Mod de preparare:

Se spala dovleceii si cu ajutorul cutitului de curatat legume se taie felii foarte subtiri, pe lungime (ii puteti lasa asa cum sint sau ii puteti decoji)



Se da branza pe razatoare si se amesteca cu 1 ou si cu jumatate din mararul tocat.

Pe fiecare felie de dovlecel se aseaza o gramajoara din compozitia de branza:



Se ruleaza apoi, nu foarte strans, sa nu se rupa (desi, chiar daca acest lucru se intampla, nu e o tragedie :P, dupa copt acest aspect nefiind deloc vizibil)



Se pun rulourile in picioare intr-o forma rotunda unsa cu unt/ulei:



Se amesteca smantana cu crema-branza, mararul si ouale ramase si se toarna peste compozitia de dovlecei:



Se da la cuptor pentru 30-35 de minute la 180 grade (foc potrivit)  
Se lasa in forma sa se raceasca bine si se feliaza (daca o faceti cat preparatul e fierbinte, felia se va rupe)





P.S. Prima oara cand am incercat „rulourile”, nu am prea reusit sa le fac sa stea drepte (dar adevarul este ca am folosit un alt instrument de razuit. Cel potrivit este, asadar, acela pe care vi l-am surprins in poza de la inceputul postarii) ...dar asta nu a fost o problema, rezultatul fiind (oarecum) mai putin surprinzator, inasa la fel de gustos. Aveti aici dovada:



...si desigur puteti jongla cu cantitatile de smantana sau branza, putandu-le in acelasi fel si inlocui. Daca de ex. nu aveti telemea, folositi branza dulce pe care o sarati dupa gust, sau folositi jumate-jumate □

Multa imaginatie si pofta pe masura!!! :)))