



## Ρολάκια σφολιάτας με γέμιση σπιτικής τυροκαυτερής

**Μερίδες:** 8-12 ρολάκια **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 40 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 5-10 λεπτά **Σκεύος:** πυρίμαχο σκεύος ή ταψί 30X20εκ

### Υλικά για τη γέμιση:

4-6 ψητές πιπεριές φλωρίνης

100 γρ. λευκό φυτικό τυρί ή φέτα

1 καυτερή πράσινη πιπεριά κέρατο

100 γρ. φυτικό γιαούρτι ή οποιοδήποτε γιαούρτι της προτίμησης μας

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για τα ρολάκια:

2 φύλλα σφολιάτα

ωμό σουσάμι

ελαιόλαδο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Βάζουμε σε ένα μούλι όλα τα υλικά για τη γέμιση, αλατοπιπερώνουμε κατ' επιλογή και τα χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- 2) Ανοίγουμε το φύλλο σφολιάτας και αλείφουμε το μείγμα της τυροκαυτερής αφήνοντας λίγο κενό στις άκρες. Τυλίγουμε σφιχτά σε ρολό και τσιμπάμε ελαφρώς την πλευρά που κλείνουν οι ζύμες. Κόβουμε σε ρολά πάχους 4-5 εκ. και τα τοποθετούμε προσεκτικά σε πυρίμαχο σκεύος ή ταψί με μικρό κενό ανάμεσα τους
- 3) Λαδώνουμε με ένα πινελάκι τα ρολάκια και πασπαλίζουμε με λίγο σουσάμι.
- 4) Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 190°C, στον αέρα, για 40 λεπτά.
- 5) Τα αφήνουμε να κρυώσουν για 5 λεπτά και σερβίρουμε.