



Húsvétra - Sajtos-sonkás pogácsa

2011 április 15. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A maradék sonkából csodálatos italkorcsolyát készíthetünk mondjuk egy jó kis baráti beszélgetéshez! Kínáljunk mellé üde fehérbort!

Hozzávalók:

Tészta:

25 dkg túró,
35 dkg liszt,
25 dkg margarin,
10 dkg (1 tubus) tejszínes krémsajt
1/2 marék (medve)hagyma, apróra vágva
15 dkg f?tt-füstölt sonka/tarja/comb kockázva
só, bors

A hozzávalókból egy könnyen gyúrható masszát készítek, amit beteszek a h?t?be, 3-4 órára pihenni.



Közben elkészítem a **krémet**:

10 dkg krémsajt
15 dkg camembert sajt kockázva
10 dkg reszelt félkemény sajt (edami, gouda, trappista..)
1/2 marék (medve)hagyma, apróra vágva
2-3 ek tejföl
só, bors

a kenéshez 1 tojás sárgája

alaposan kikeverem a hozzávalókat, és ezt is beteszem a h?t?be pihenni, összeérni. (a sóval finoman bánjunk, mert a sonka is sós!, inkább kóstoljunk)

A hidegr?l kivett tésztát lisztezett deszkán, kinyújtom 1 centi vastagra, megkenem a krém felével, majd hármashajtással összehajtom, és újra kinyújtom. Megkenem a maradék krémmel, majd ismét meghajtom. Kinyújtom kb. egy ujjnyi (2cm) vastagra, késsel bordázom a tetejét, és kiszaggatom egy szaggatóval, vagy egy vastagabb pohárral.

Süt?papírral bélelt tepsire rakom, megkenem a tojás sárgájával, el?melegített süt?ben 200-210 c-on, szép pirosra

sütöm (kb. 25-30 perc).

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló