



## Húsvét után\_Sonkás-tormás csigák

2011 április 29. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Sonkamaradék felhasználása :-) Foszlós kalácstészta, diszkréten a torma ízével, kiegészítve a sonka sós-füstös zamatával. Ideális italkorcsolya baráti beszélgetésekhez :-)

Hozzávalók:

- 5 dkg vaj
- 1 tojás sárgája
- 3 dl tej
- 50 dkg liszt
- 2 tk. cukor
- 2 mk. só
- 2,5 dkg friss élesztő
  
- 2-3 ek. (tejszínes) torma
- 15-20 dkg füstölt sonka



A tészta hozzávalóit felsorolás sorrendjében kenyérsütő gép üstjébe pakoljuk, dagasztjuk, kelesztjük.

A sonkát apró kockákra vágjuk, vagy késsel betét?vel ledaráljuk.

Ha megkelt a tészta, lisztezett munkalapon hosszú, keskeny téglalappá nyújtjuk. Olyan 20x40-50 cm nagyságúra. Megkenjük a tormával, meghintjük a sonkával.

Hosszában kettévágjuk, és a két tésztacsíkot külön-külön beigliszer?en feltekerjük, majd éles késsel 1 cm vastagságú csigákra vágjuk.

Süt?papírral borított tepsire ültetjük ?ket, 15-20 percig kelni hagyjuk. A süt?t el?melegítjük 180 fokra, aljában egy kis lábaska vízzel.

A csigák tetejét megkenjük a kimaradt tojásfehérjével, ha kedvünk tartja, meghintjük sajttal, szezámmal, és 20-25 perc alatt készre sütjük.

Szerző: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

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

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

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

[Tweet](#)



**Raffay Ernő ajánlásával**  
Kortörténeti dokumentumgyűjtemény,  
készült jelképesen **1919** sorszámozott példányban

Hangoskönyv CD melléklettel

MAGYAR MŰVELŐSÉG  
KÖNYVTÁRA

The banner features a red background with a black fist icon on the left. It displays a book cover titled 'A KORTÖRTÉNETI DOKUMENTUMGYŰJTEMÉNY' and a CD case with the title 'Raffay Ernő ajánlásával'. The logo of the Hungarian Cultural Library is in the bottom right corner.

Ajánló