



Húsvét után: Tormakrémes-sonkás penne

2011 május 01. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs

értékelve

Mérték

Tormaeltakarítás a cél, és gombhoz a kabát alapon receptet kerestem. Kifejezetten a húsvéti maradékok átalakításához, elrejtéséhez ajánlott, ráadásul egy gyors hétköznapi fogás! Egyszer? és nagyon finom!

Hozzávalók:

- 40 dkg penne
- 30 dkg füstölt sonka vagy tarja
- 3 ek. (almás vagy tejszínes) torma
- 2 ek. liszt
- 3-4 dl tej
- 5-6 keményre főtt tojás
- só, bors
- tetejére reszelt sajt



A pennét lobogó sós vízben al dente minőségűre főzzük, leszűrjük és melegen tartjuk.

A tojásokat 10 perc alatt keményre főzzük, meghámozzuk és karikákra vágjuk.

A sonkát kicsi kockákra vágjuk vagy rusztikusra daráljuk késszel vagy robotgéppel.

Kevés olajon megpirítjuk a 2 ek. lisztet, s folyamatosan kevergetve hozzáöntünk 3-4 dl tejet, alaposan kiforraljuk - besameltséget készítünk. Ez az, amit sosem mérek, csak úgy kb. szemre, inkább hígabb legyen, mint sűrű!

A besamelhez keverjük a sonkakockákat és a tormát, sózzuk, borsozzuk, majd összeforgatjuk a kifőtt tésztával.

Tűzálló tálba simítjuk a sonkás-tormás-besamel tésztát, kirakjuk a felkarikázott tojásokkal, s beborítjuk a tészta másik felével. Tetejét megszórjuk reszelt sajttal, s forró sütőben a sajt pirulásáig 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



Ajánló