

Sonkás-sajtos tekercs

Hozzávalók:

1 kg liszt
10 dkg rétesliszt
6 dl tejföl
1 dl tej
1 dl olaj
1 evőkanál cukor
1 evőkanál só
11 gr szárított élesztő
2 db tojás
töltelék:
30 dkg sonka
20 dkg krinolin vagy virsli
4 db lila hagyma
1 fej fokhagyma
0,5 dl olaj
10 dkg margarin
20 dkg sajt
őrölt bors
(internetes recept, Andi konyhája nyomán)



Elkészítés:

A folyékony hozzávalókat meglangyosítjuk, majd hozzáadjuk a többit is, jól összedolgozzuk, és duplájára kelesztjük. Amíg kel, elkészítjük a tölteléket: a sonkát vékony kockákra vágjuk, és kevés olajon megsütjük (nem pirosra!). A krinolint is vékony, apró kockákra vágjuk, 1-2 percre rádobjuk a sonkára, és ízlés szerinti mennyiségű őrölt borssal megszórjuk. Ha készen van kiszedjük, és a visszamaradt zsiradékban megolvasztjuk a margarint, és belereszeljük az egy fej fokhagymát. A lila hagymát vékonyra szeljük. Ha megkelt a tészta, négy részre osztjuk. Vékony téglalappá nyújtjuk, megkenjük a margarinos fokhagymával, megszórjuk sonkával, lila hagymával, sajtot reszelünk rá, és feltekerjük. Trapéz alakúra vágjuk, tepsibe rakjuk. Letakarva kelesztjük még kb. fél óráig. Tetejét megkenjük tojással, szórunk rá reszelt sajtot, szezámmagot, köménymagot, és 190 fokban, előmelegített sütőben sütjük.
(Ebből a mennyiségből kb. 50 db lesz)