

## Szalonnás-hagymás pite

### Hozzávalók:

a tésztához:

20 dkg liszt

15 dkg vaj

1/2 teáskanál só

3-4 evőkanál hidegvíz

a töltelékhez:

1 db póréhagyma

2 kisebb lilahagyma

15 dkg baconszalonna

3 tojás sárgája

2 dl főzõtejszín

petrezselyem, kakukkfû, őrölt bors,  
szerecsendió

a kenéshez:

kevés vaj és zsemlemorzsa

4 adag/3096 kcal, 1 adag/774 kcal



### Elkészítés:

A lisztet átszitáljuk, a sóval, a kis kockákra vágott hideg vajjal elmorzsoljuk, majd a víz hozzáadásával gyorsan összegyúrjuk, és felhasználásig a hűtőbe tesszük. A póréhagymát és a lilahagymát felkarikázzuk, vagy összevágjuk. A baconszalonnát felcsíkozzuk, zsírára sütjük. Ekkor rátesszük a kétféle hagymát, és megpároljuk. Ízesítjük sóval, őrölt borssal, reszelt szerecsendióval, egy kevés vágott petrezselyemmel és kakukkfűvel. Egy piteformát (22 cm átm.) vajjal kikenünk, meghintjük zsemlemorzzával. A tésztát lisztezett deszkán kinyújtjuk, beleterítjük a formába úgy, hogy pereme is legyen, majd a felesleges tésztát körben levágjuk. A sütot 170 fokra előmelegítjük, és a villával megszurkált tésztát kb. 10 percig elősütjük. Addig a tojássárgákat a tejszínnel elkeverjük. Az elősütött tésztára ráhalmozzuk a hagymás-szalonnás tölteléket, és ráöntjük a tojásos tejszínt. Visszatéve a sütőbe 160 fokon kb. 40-50 percig sütjük.