

Sonkás párna

Hozzávalók:

a tésztához:

40 dkg liszt

25 dkg túró

0,8 dl olaj

0,8 dl tej

2 db tojás

1 kiskanál só

1 tasak sütőpor

a töltelékhez:

5 dkg füstölt sonka

25 dkg párizsi

1/2 fej lilahagyma

kevés tejföl, só, őrölt bor, esetleg durva szemcsés só, köménymag

kb. 32 db/3332 kcal, 1 db/104 kcal



Elkészítés:

A párizsit és a sonkát ledaráljuk, hozzáadjuk a nagyon finomra vágott hagymát, egy kevés tejfölt - ne legyen túl száraz -, ízesítjük sóval és őrölt borssal. A tésztához a túrókat krémesre áttörjük, hozzáadjuk a sóval, sütőporral elkevert lisztet, 1 db tojást, az olajat, a tejet, és jól összegyúrjuk. Lisztezett deszkán kb. 3 mm vastagra kinyújtjuk, és nagyméretű fánksgaggatóval kiszúrjuk. A másik tojást felverjük, megkenjük vele a korongok tetejét. Mindegyik korongra 1-1 kanálka töltelékkel halmozunk, félbehajtjuk, és a széleket villával jól összenyomjuk. A párnácskákat sütőpapírral kibélelt tepsibe rakjuk, tetejüket a tojással megkenjük, és villával megszurkáljuk. (Aki kedveli, szórhat a tetejére köménymagot, szemcsés sót is.) 190 fokra előmelegített sütőben, középső bordamagasságon, kb. 20 perc alatt szép pirosra sütjük. (Készíthetjük csak sonkával is, pl. jó lehetőség a húsvéti maradék sonka felhasználására.)