

## Mindent bele pompos

### Hozzávalók:

a tésztához:

50 dkg liszt

2,5 dkg élesztő

2 evőkanál burgonyapüré por

1 evőkanál étolaj

4 ágacska kakukkfű

3-3,5 dl langyos víz

2 kiskanál só

1 kiskanál cukor

0,5 dl tej

a feltéthez:

20 dkg tejföl

4 gerezd fokhagyma

1 kiskanál só

1 evőkanál liszt

2 mokkáskanál őrölt bors

10 dkg húsos szalonna

10 dkg füstölt kolbász

10 dkg füstölt, főtt tarja (vagy sonka)

1 db lilahagyma

15 dkg reszelt sajt

kevés olaj

6 szelet/4045 kcal, 1 szelet/674 kcal



### Elkészítés:

Az élesztőt a langyos tejben, a cukorral felfuttatjuk. A lisztet a burgonyapüré porral, sóval, száraról lehúzott kakukkfűvel elkeverjük, hozzáadjuk a felfutott élesztőt, olajat, majd az apránként belekevert langyos vízzel rugalmas, jól kidolgozott tésztát készítünk. Meleg helyen a kétszeresére kelesztjük, majd enyhén kiolajozott tepsibe tesszük, és kb. 1-1,5 cm vastagságúra kihúzzuk.

Előmelegített sütőben, 200 fokon, kb. 7-9 perc alatt elősütjük. A lilahagymát szeletekre vágjuk, és egy kevés olajon megdinszteljük. Az elősütött pompost kivesszük, tetejére egy evőkanál liszttel és a lereszelt fokhagymával, sóval, borssal elkevert tejfölt kenünk. Majd rászórjuk a dinsztelt hagymát, az összevágott húsos szalonnát, kolbászt, tarját, lilahagymát, és meghintjük a reszelt sajttal. (Feltétként bármilyen maradékot, pl. főtt-sült húst, apróra vágott vagy darált pörkölt húst, felvágottakat, paradicsomot, paprikát, stb. használhatunk.) A tésztát kb. 5-10 percre visszahelyezzük a sütőbe, amíg a tészta készre sül, és feltét a tetejére pirul.