

## Sajtos csigák

### Hozzávalók:

50 dkg liszt

10 dkg langyos margarin

2,5 dl tej

1 db tojás

3 dkg élesztő

1 kiskanál cukor

1,5 kiskanál só

a krémhez:

20 dkg reszelt füstölt sajt

10 dkg reszelt trappista sajt

2 db tojássárgája

2 evőkanál liszt

3 dkg olvasztott margarin

15 dkg tejföl

ízlés szerint: só, őrölt bors, reszelt szerecsendió

a tetejére:

tojásfehérje

pirított magvak (napraforgó, mandula, tök, fenyő, stb.)

28 db/4852 kcal, 1 db/173 kcal



### Elkészítés:

A tészta hozzávalóiból kenyérsütőgéppel tésztát dagasztunk. (Természetesen a tészta a szokásos módon kézzel, illetve robotgéppel is bedagasztható.) Letakarva, langyos helyen duplájára kelesztjük. A krém hozzávalóit jól kikeverjük, ha nem elég krémes állagú, lazíthatjuk még kevés tejjel. A megkelt tésztát lisztezett deszkán kb. fél centisre kinyújtjuk, rákenjük a sajtkrémet, és mint a bejglit feltekerjük. 2 cm-es karikákra vágjuk, sütőpapírral bélelt tepsibe rakosgatjuk. (A csigák között hagyjunk elég távolságot, mert még keleszteni fogjuk!) Félórát ismét kelesztjük, majd a tetejüket kissé felvert tojásfehérjével megkenjük, és megszórjuk a pirított magokkal. 180 fokra (légkeveréses 165 fok) előmelegített sütőben kb. 30 perc alatt megsütjük.