



Hozzávalók

a tésztához:

25 dkg finomliszt, 7,5 dkg vaj vagy
sütőmargarin, só, őrölt fekete bors, 3
evőkanál olaj (olívával is finom), 6-8
evőkanál víz

töltelékhez:

20 dkg füstölt húsos szalonna (sliced bacon
is jó), ha kell, 1-2 evőkanál olaj, 6-7 gerezd
fokhagyma, 2 közepes vöröshagyma, 4
tojás, 2,5 dl főzőtejszín, só, 20 dkg sajt

a nyújtáshoz:

finomliszt

a forma kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin

a tésztára:

szűk maréknyi zsemlemorzsa

1. A tésztához a lisztet a vajjal (margarinnal) elmorzsoljuk, csipetnyit megsózzuk, megborsozzuk, majd az olajjal és a vízzel tésztává gyúrjuk. Letakarva 2-3 órán át - de lehet egész éjjelen át is - hűtőszekrényben pihentetjük.
2. A töltelékhez a szalonnát kis (0,5 centis) kockákra aprítjuk. A fokhagymát présen áttörjük. A hagymát megtisztítjuk, félkarikákra vágjuk. A szalonna zsíráját egy serpenyőben közepes lángon kiolvasztjuk - ha nem lenne elég a szalonna alatt a zsír, 1-2 evőkanál olajat is adhatunk hozzá - majd a hagymát 8-10 perc alatt megfonnyasztjuk rajta, végül a fokhagymát is belekeverjük. Fél perc után a tűzről lehúzzuk.
3. A tésztát meglisztezett gyúrólapon kerekre nyújtjuk, majd egy 26 centi átmérőjű tortaformát úgy bélelünk ki vele, hogy pereme is legyen. Zsemlemorzzával meghintjük, villával megszurkáljuk, majd a szalonnás hagymát egyenletesen ráterítjük.
4. A tojások sárgáját a tejszínnel kikeverjük, csipetnyit megsózzuk, a reszelt sajtot hozzáadjuk, végül a kemény habbá vert tojásfehérjét is beleforgatjuk. Egyenletesen a töltelékre simítjuk.
5. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 40 perc alatt megsütjük. Közben ha nagyon pirulna a teteje, alufóliával lefedjük. Kb. 40 percig pihentetjük, mielőtt felvágnánk. Melegen vagy langyosan kínáljuk, de hidegen is finom.

12 szelet

Szalonnás, fokhagymás sajtos pite

Elkészítési idő: 2 óra + pihentetés

Egy szelet: 415 kcal