Hozzávalók:
2 közepes vöröshagyma, 6 dkg vaj, 20 dkg zabpehelyliszt, 15 dkg zabpehely, 7,5 dl húsleves (tyúkhúsleveskockából vagy zöldségleveskockából is jó), 4 tojás, 1 dl főzőtejszín, 2 piros húsú paprika, 4 gerezd fokhagyma, fél kiskanál só
a tepsi kikenéséhez: vaj, finomliszt
a tetejére: 38-40 dkg Gouda sajt, 2 dl főzőtejszín, egy kis pohár (150 gramm) tejföl, 2 tojás

1. A hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk, és egy lábasban az olvasztott vajon üvegesre sütjük. A zabpehelylisztet meg a zabpelyhet hozzáadjuk, kevergetve 1-2 perc alatt aranysárgára pirítjuk. Az időközben megforrósított levest ráöntjük, 2 percig együtt forraljuk, majd a tűzről lehúzva, szorosan lefödve duzzadni hagyjuk.
2. Amikor teljesen kihűlt, a tojásokat egyesével beledolgozzuk, a tejszínt, a kis kockákra vágott paprikát és a zúzott fokhagymát hozzáadjuk. Megsózzuk, azután kivajazott, belisztezett peremes nagy tepsibe simítjuk. A sajtot lereszeljük, a tejszínnel, a tejföllel és a tojásokkal összekeverjük, a kakukkfűvel fűszerezzük, a tésztára simítjuk.
3. Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (200 ºC; légkeveréses sütőben 180 ºC) 25-30 percig sütük. 10 percig pihentetjük, mielőtt szeletelni kezdenénk. Kb. 40 szelet lesz belőle, ami melegen, langyosan, hidegen egyaránt finom.

kb. 40 szelet
Elkészítési idő: 1 óra 20 perc
Egy szelet: 106 kcal • fehérje: 4,8 gramm • zsír: 6,6 gramm• szénhidrát: 6,7 gramm • rost: 1,1 gramm • koleszterin: 44 mg