



Hozzávalók

a pie alaptésztához:

3 dl (kb.18 dkg) finomliszt, 15 dkg vaj vagy
sütőmargarin, fél mokkáskanál só, 2
evőkanál jéghideg víz

a tészta nyújtásához:

finomliszt

a forma kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin

a töltékhez:

1,5 dl tejföl, 10 dkg natúr tejszínes
krémsajt, fél kiskanál csípős mustár, fél
evőkanál ecetes torma, 1 kiskanál

kristálycukor, kb. 20 dkg főtt vagy sült, apróra vágott csirkehús (kiváló lehetőség például a maradék grillcsirke, vagy levesben főtt csirkehús felhasználására) arasznyi kis (1 centis) kockákra vágott kígyóuborka, jó maréknyi főtt zöldborsó és kukorica (konzervek is lehetnek) vegyesen,
egy 4-5 centis darab vékonyan felkarikázott póréhagyma, 6-8 koktélpáradicsom vagy 2 kisebb páradicsom

1. A tésztához a lisztet a hideg vajjal (margarinnal) nagyon gyors mozdulatokkal összemorzsoljuk, megsózzuk, majd a vízzel tésztát gyúrunk belőle. Letakarjuk, 1 órára hűtőszekrénybe tesszük.
2. Ezután enyhén meglisztezett gyúrolapon akkora (kb. 30 centis) kerek lappá nyújtjuk, hogy egy 26-27 centi átmérőjű, alacsony peremű, kikent formát kényelmesen kibélelhessük vele úgy, hogy pereme is legyen. A tésztát villával megszurkáljuk, nehogy sütés közben felpúposodjon. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 175 °C) 8 perc alatt elősütjük.
3. A töltékhez a tejfölt a krémsajttal simára keverjük, a mustárral, a tormával és a cukorral ízesítjük. A húst, az uborkát, a lecsöpögtetett borsót és kukoricát, a gyűrűire szedett póréhagymát, az egészben hagyott vagy félbevágott koktélpáradicsomot (a normál páradicsomot kockákra kell vágni) hozzáadjuk.
4. Ezt a keveréket az elősütött tésztára halmozzuk, eligazgatjuk. Visszatoljuk a sütőbe, és 35-40 percig sütjük. Melegen, cikkekre vágva tálaljuk. Díszíthetjük apróra vágott kaporral és citromgerezdekkal és adhatunk hozzá nagy adag friss salátát is.

8 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + a tészta pihentetése

Egy szelet: 403 kcal