



Forrás-fotó: Magyar Konyha

Hozzávalók
a tésztához:

50 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet), 1+1 kiskanál só, 2 tojás, kb. 4,5 dl hideg víz
a sajtos hagymához:

4 közepes fej vöröshagyma, 5 dkg vaj, 3 evőkanál olaj, fél kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, maréknyi (kb. 10 dkg) reszelt trappista sajt

1. A lisztet egy tálba szórjuk, 1 kiskanál sót meg a tojásokat hozzáadjuk. Ezután a vízzel összekeverjük, hogy a tészta se túl lágy, se túl kemény ne legyen.
2. Egy nagyobb lábasba vizet öntünk, 1 kiskanálnyi sót beleszórunk, fölforraljuk. A tésztából a hagyományos módon galuskát szaggatunk bele. Többször megkeverjük, nehogy a „szemek” összeragadjanak. Akkor kész, amikor a tészta mind feljött a víz felszínére és kb. 2 percig főtt. Ezután leszűrjük, jól lecsöpögtetjük.
3. Közben a hagymát megtisztítjuk, vékonyan felszeleteljük, gyűrűire szedjük. Egy nagy

serpenyőben, a vaj és az olaj felforrósított keverékében 8-10 perc alatt aranybarnára pirítjuk. Kissé megsózzuk, megborsozzuk, a galuskát és a reszelt sajtot hozzáadjuk, jól összerázzuk.

Jó tanács

- Használhatunk hozzá emmentáli típusú sajtot vagy füstölt trappistát vagy akár a kettő keverékét is.

4 főre

Elkészítési idő: 50 perc

Egy adag: 770 kcal