



Hozzávalók:

1 csomag (50 dkg) fagyasztott vajos leveles tészta

a töltelékhez:

1 közepes fej vöröshagyma, 3 evőkanál olaj vagy 1 evőkanál libazsír, 40 dkg darált libacombfilé (2 libacomb csont és bőr nélkül), 1 csapott kiskanál só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 1-1 mokkáskanál őrölt római kömény, csilipor és fokhagymapor, 1 kemény húsú paradicsom, 1 újhagyma, 10 dkg reszelt zsíros sajt

a tészta nyújtásához: finomliszt

a tészta lekenéséhez: 1 tojás

1. A fagyasztott tésztát szobahőmérsékleten fölengedjük. Amíg ez megtörténik, elkészítjük a töltelékét. Ehhez a hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk és egy serpenyőben, a megforrósított olajon kevergetve megfonnyasztjuk. A húst hozzáadjuk, kevergetve kb. 10 percig pirítjuk, a vége felé megsózzuk, megborsozzuk, a köménnyel, a csilivel és a fokhagymapորral fűszerezzük. A paradicsomot mghámozzuk, kettévágva a magjait kikaparjuk, húsát félcentis kockákra aprítjuk. Az újhagymát megtisztítjuk, zöldjével együtt apróra vágjuk, a paradicsommal együtt a húshoz keverjük, félrehúzza hűlni hagyjuk.
2. A tésztát enyhén meglisztezett gyúrólapon 38×28 centis téglalappá nyújtjuk, felvert tojással lekenjük. A húsos masszát a sajttal gazdagítjuk, egyenletesen a tésztára halmozzuk. Szorosan föltekercsük, majd kb. 2,5 centi vastagon folszeleteljük. Sütőpírral bélelt tepsire fektetjük.
3. A maradék felvert tojással lekenjük. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (220 °C, légkeveréses sütőben 200 °C) kb. 15 percig sütjük.
4. Sörkorcsolyaként kínáljuk. Önmagában is kitűnő, de mártogathatjuk fűszeres paradicsommártásba is. Igazán különleges, ha avokádókrémmel kenjük meg falatonként.

16 darab

Elkészítési idő: 1 óra + a tészta fölengedése

Egy darab: 232 kcal