



Hozzávalók:

10 dkg vaj, 2 főtt tojás, só, őrölt fekete bors, 1 kiskanál mustár, negyed csokor petrezselyem, 1 doboz (8 darab) háromszögletű, ömlesztett paprikás sajt, 2 gerezd fokhagyma, csípős paprikakrém (csípős Piros Arany), 6-6 vékony szelet gépsonka és edami sajt, 2 főtt zöldspárga, 1 parenyica sajt, 12 dkg Hóvirág sajt (lehet másféle félzsíros ömlesztett sajt is), 20-25 dkg, márványsajt
a díszítéshez:

1 fej saláta, 1 kis csomag ropi, 5 dkg dióbél, néhány szem málna (mélyhűtött is lehet) vagy szőlő, 2 alma

1. A puha (szobahőmérsékletű) vaját habosra keverjük, elfelezzük. A főtt tojásokat szitán áttörjük, a vaj felével összekeverjük, megsózzuk, megborsozzuk, a mustárral ízesítjük, a fölaprított petrezselyemmel fűszerezük. A paprikás sajtot először magában, majd a vaj másik felével keverjük habosra. A zúzott fokhagymával és a paprikakrémmel ízesítjük.
2. A sonkaszeleteket egymás mellé fektetjük, a paprikás krémmel egyenletesen megkenjük. A főtt, lecsöpögtetett spárgát hosszában a közepére helyezük, föltekerjük. A sajtszeleteket is egymás mellé fektetjük, a főtt tojásos krémmel megkenjük, a sonkás tekerccset ráfektetjük, föltekerjük. Folpackba csomagolva hűtőszekrénybe tesszük néhány órára, hogy megdermedjen, mert csak így lehet majd fölszeletelni.
3. A parenyica sajtot szalagjára bontjuk, majd összetekerjük, és fatálra tesszük. A Hóvirág sajtot fölszeleteljük, ahogyan a márványsajtot is. A sajttekerccset kicsomagoljuk, majd forró vízbe mártott késsel fölszeleteljük.
4. A salátát leveleire bontva megmossuk, leszárogatjuk, s a fatálra rakjuk, a sajtszeletekkel meg a sajttekerccsel együtt. Ropival, dióval, málnaszemekkel (szőlővel) és "kihúzott" almával díszítjük. Utóbbi úgy készül, hogy nagyjából az alma közepén, kb. 2 milliméter hosszúságban, balról is, jobbról is 45 fokos szögben, nem túl mélyen a gyümölcs húsába vágunk. Ugyanezt a vágást megismételjük, csak kb. 3 milliméterrel kijebb, az előző szelet mentén. Így folytatjuk még három vagy négy alkalommal. Ha végeztünk, a szeletkéket felfelé csúsztatjuk "kihúzzuk". Ez a cifra alma a sajttal egyik fő dísz.

Jó tanács

- Kerülhet a táltra más, lehetőleg minél többféle sajt, extra esetben sajttorta is - ennek

receptjét lásd külön.

6 főre

Elkészítési idő: 45 perc + a sajttekercs dermesztése

Egy adag: 632 kcal

Italajánlatunk: száraz fehérbor, például Sauvignon Blanc