



Hozzávalók:

1 kisebb konyhakész kakas, húsleveshez való zöldség és fűszerek, 1 kisebb vöröshagyma, 6 evőkanál olaj, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, 1-1 kisebb paprika és paradicsom, 15-20 dkg csiperkegomba, 1 gerezd fokhagyma, csipetnyi őrölt kömény, 1 dl tejföl, 0,5 dl zsíros főzőtejszín, 1 púpozott evőkanál finomliszt, 1 csomag (4 lapos) rétestészta, 1 tojássárgája

1. A kakasból a hagyományos húsleveshez hasonlóan bezöldségelve és fűszerezve levest főzünk, kissé hűlni hagyjuk, majd leszűrjük.
2. A főtt húst kicsontozzuk, és 50 dekát finomra darálunk belőle. A többit vékony csíkokra vágjuk, és félretesszük. A hagymát megtisztítjuk, fölaprítjuk, a fele olajon üvegesre sütjük. A pirospaprikával meghintjük, 2,5 deci levessel fölöntjük. A kis kockákra vágott paprikát és paradicsomot hozzáadjuk. 2-3 percig főzzük, majd 3-4 evőkanálnyi a darált húshoz dolgozunk, hogy ne legyen olyan száraz. A gombát megtisztítjuk, apró cikkekre vágjuk, és a paprikás lében 5 percig főzzük. A zúzott - fokhagymával meg a köménnyel fűszerezzük, végül a tejjel meg a tejszínnel simára kevert liszttel sűrítjük.
3. A réteslapokat egymásra fektetve kiterítjük, majd keresztben is, hosszában is elfelezve négy részre vágjuk. Megolajozzuk, tojássárgájával megkenjük, majd mindegyik közepére gombócnyi húsos masszát rakunk, és a tészta csücskeit közepén összefogjuk. Így csinos kis batyukat kapunk, amik úgy tartják meg formájukat, ha metélőhagymával összekötjük őket, vagy ahogyan a képen is látható, egy paprikakarikát húzunk rájuk.
4. A maradék olajjal mindegyiket megkenjük, kiolajozott tepsibe rakjuk, és előmelegített sütőben, nagy lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) 16-18 percig sütjük.

Tálaláskor a paprikás gombamártással körülöntjük.

Jó tanács

- Batyu helyett a hagyományos módon rétesnek elkészítve is megsüthetjük.
- A rétes előtt tálalhatjuk a kakaslevest, amibe a félretett húst, a földarabolt zöldséget meg főtt tésztát is rakunk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra + a leves főzése

Egy adag: 451 kcal