



Hozzávalók

a töltelékhez:

40 dkg főtt füstölt sonka vagy tarja, 0,5 dl olaj, 1 kisebb vöröshagyma finomra vágva, só, őrölt fekete bors, őrölt kömény, 1-2 evőkanál tejföl, 1 tojás

a tésztához:

50 dkg levestészta (vajastészta) - lehet fagyasztott is

a lekenéshez:

1 tojás

a tetejére: szezámag vagy kömény (lehet reszelt sajt is)

1. A főtt füstölt húst ledaráljuk. Az olajat egy serpenyőben kissé megforrósítjuk, a hagymát kevergetve 2-3 perc alatt megfuttatjuk rajta. A húst hozzáadjuk, enyhén megsózzuk, megborsozzuk, egy kevés őrölt köménnyel fűszerezzük. Nagy lángon, kevergetve 5 percig pirítjuk.

2. A tűzről levéve hűlni hagyjuk, a tejföllel és a tojással alaposan kikeverjük.

3. Ha fagyasztott levestésztával dolgozunk, akkor azt szobahőmérsékleten fölengedjük, ezután használjuk. 4 részre vágjuk, de még jobb, ha ott ahol hajtogatva van, 4 lapra szétszedjük, így könnyebb lesz nyújtani, a következő lépés ugyanis az, hogy enyhén meglisztezett gyúrólapon egyenként kb. 2 milliméter vastagságú, kb. 12 centi széles, 25-30 centi hosszú szalagra elnyújtjuk.

4. A húsos krémet cső nélküli habzsákba kanalazzuk. Negyedét a tészta felénk eső

egyharmadára közepén, hosszában, egyenletesen vastag csíkban végignyomjuk. A tészta szabadon maradt részét felvert tojással lekenjük, majd alulról kezdve a töltelékre hajtjuk, és továbbtekerjük. Úgy ügyeskedjünk, hogy a tészta vége (hajtás) a rúd aljára kerüljön.

Ugyanígy készítjük elő a másik három tésztát is. Felvert tojással mindet lekenjük és szezám-maggal, lenmaggal, köménnyel vagy reszelt sajttal megszórjuk, de ez el is maradhat.

5. Éles késsel 2,5-3 centis darabokra vágjuk és sütőpapírral bélelt tepsire sorakoztatjuk.

Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (220 °C; légkeveréses sütőben 200 °C) 16-20 perc alatt szép barnásra, ropogósra sütjük.

kb. 40 darab

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc + a tészta fölengedése

Egy darab: 72 kcal • fehérje: 3,0 gramm • zsír: 3,2 gramm • szénhidrát: 7,6 gramm • rost: 0,5 gramm • koleszterin: 18 milligramm