



Hozzávalók:

8 háromszögletű, ömlesztett kolbászos sajt (lehet szalámis is), 5 dkg vaj vagy sütőmargarin, fél kiskanál csípős Piroso Arany, 1 gerezd fokhagyma, 20 dkg juhtúró, 1 evőkanál tejföl, 1 kis csokor metélőhagyma, 5 dkg gyulai kolbász vagy sonka (lehet szalámi is), 8 nagy, vékony szelet trappista sajt (kb. 20 dkg), 8 szelet gépsonka (kb. 16 dkg)

1. A kolbászos sajtot a puha (szobahőmérsékletű) vajjal (margarinnal), a paprikakrémmel és az apróra elkapart fokhagymával összedolgozzuk.
2. A juhtúrót szőrszítán áttörjük és a tejföllel, a finomra aprított metélőhagymával meg az apróra vágott gyulai kolbásszal elkeverjük.
3. Egy asztalra kiterítünk egy nagy lap alufóliát, amire ugyanakkora folpackot simítunk. Felénk eső oldalát a sonkaszeletekkel végigrakjuk, majd ugyanilyen szélességben a sajtszeletek a sonka mögé kerülnek.
4. A sonkára a kolbászos sajtkrémet, a sajtra pedig a juhtúrós keveréket egyenletesen rásimítjuk. A fólia és a folpack segítségével szorosán feltekerjük, így a sonkás rész pont a sajttekercs közepére kerül. Két végét ellentétes irányban megtekerjük. Hűtőszekrényben dermesztjük pár órán át, végül forró vízbe mártott késsel szeleteljük.

Jó tudni!

Letakarva, hűtőszekrényben 1 hétig is eláll, ha minden hozzávalója friss volt.

kb. 30 szelet

Elkészítési idő: 30 perc + dermesztés

3 szelet: 244 kcal • 16,3 g fehérje • 19,2 g zsír • 1,4 g szénhidrát • 0,0 g rost • 70 mg koleszterin