



a tésztához:

18-20 dkg finomliszt, csipetnyi só, 15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2-3 evőkanál jéghideg víz

a tészta nyújtásához:

finomliszt

a forma kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin

a töltelékhez:

20 dkg reszelni való kecskesajt (más olcsóbb sajt például eidami vagy trappista is lehet), 20 dkg natúr krémsajt, 2 dl sűrű

főzőtejszín, 3 tojás, 4 főtt tojás, 20 dkg főtt füstölt sonka, 1 csapott evőkanálnyi friss vagy 1 kiskanálnyi szárított kakukkfű, maréknyi koktélpáradicsom, só, őrölt fehér bors

1. A tésztához való lisztet egy tálba szórjuk, csipetnyit megsózzuk, a kis kockákra vágott hideg vaj/margarint hozzáadjuk, majd két tenyerünk közt morzsolgatva, a végefelé a vizet hozzáadva gyors mozdulatokkal (ne legyen ideje megmelegedni a kezünktől a zsiradéknak) tésztává gyúrjuk.

2. Meglisztezett gyúrolapon kerekre ellapítjuk, majd kibélelünk vele egy 26 centi átmérőjű, alacsony peremű tortaformát (pie formát) úgy, hogy pereme is legyen. Letakarva fél órára betesszük a hűtőszekrénybe, majd villával megszurkáljuk és előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 175 °C) kb. 10 perc alatt elősütjük.

3. Amíg a tészta sül, elkészítjük a töltelékét. A kecskesajtot egy tálba reszeljük, a krémsajtot, a tejszínt és a nyers tojásokat hozzáadjuk. Enyhén megsózzuk, megborsozzuk, a fölaprított friss vagy az összemorzolt szárított kakukkfűvel fűszerezünk, jól összekeverjük.

4. A főtt tojást szeletelővel vékony karikákra vágjuk és az elősütött tésztát körben szépen kirakjuk vele. A sonkát apró kockákra vágjuk, a tojásra szórjuk, majd a sajtos masszával az egészet leöntjük, elsimítjuk. A koktélpáradicsomokat beleszórjuk (ha nagyok, akkor félbevágjuk előtte), hogy mindenhová egyformán jusson belőle. A sütőbe visszatolva, változatlan lánggal 35-40 percig sütjük.

5. Kb. 15 pernyi pihentetés után, cikkekre vágva tálaljuk. Nem csak ebédre melegen, de vacsorára hidegen is kitűnő.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra + pihentetés

## Húsvéti sonkás pite (pie - ejtsd páj)

Egy szelet: 814 kcal • fehérje: 24,8 gramm • zsír: 65,2 gramm • szénhidrát: 31,8 gramm • rost: 2,9 gramm • koleszterin: 368 milligramm