



Hozzávalók

a tésztához:

12,5 dkg tehéntúró, 1 tojás, 4-4 evőkanál tej és olaj, 1 dl tejföl, 25 dkg finomliszt, 2 dkg élesztő, 1 mokkáskanál só

a töltelékhez:

15 dkg piros sárga és zöld húsú paprika vegyesen, 5 dkg kimagozott olívbogyó (lehet paprikával töltött is), fél-fél csokor petrezselyem és borsikafű (csombor), 20 dkg cottage cheese (friss sajt - olyasmi az állaga mintha nagyszemű túró lenne összekeverve tejjel), só őrölt fekete bors

a nyújtáshoz:

1-2 evőkanál finomliszt

a lekenéshez:

1 tojás, 2 evőkanál tejföl

a forma kikenéséhez:

2 dkg vaj

1. A tésztához a túrókat áttörjük, a tojással, a tejjel, az olajjal, a tejjel, a liszttel, az elmorzsolt élesztővel, meg a sóval jól összedolgozzuk. Eleinte ragacsos a tészta, 3-4 perc gyúrás után azonban elválik az edény falától. Letakarva, meleg helyen kb. 40 percen át kelesztjük, ez bőven elegendő idő arra, hogy elkészítsük a töltelékét.

2. Ehhez a többféle színű paprikát apróra vágjuk, ahogyan az olívbogyót is. A petrezselymet meg a csombort finomra aprítjuk, majd az előzőekkel együtt a friss sajtba (tejfölös túróba) keverjük. Kissé megsózzuk, megborsozzuk.

3. A megkelt tésztát meglisztezett gyúrolapon 30×40 centis téglalappá nyújtjuk.

Tojásfehérjével megkenjük, majd egyenletesen rásimítjuk a töltelékkel. Úgyesen föltekercsöljük, 10 szeletre vágjuk, és lapjával egy kivajazott, 26 centi átmérőjű tortaformába rakosgatjuk. A megmaradt tojássárgáját a tejjel simára keverjük, a csigákra kenjük.

4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 25 percig sütjük.

10 darab

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy darab: 267 kcal