



Hozzávalók:

20 dkg vaj, 30 dkg finomliszt, 1 dl (2 evőkanál) sűrű tejföl, 15 dkg reszelt ementáli vagy füstölt sajt, 1 tojássárgája, fél mokkáskanál só

a tészta lekenéséhez:

1 tojás

a tetejére:

1-1 mokkáskanál mák, szezámmag és köménymag

1. A vaját a liszttel elmorzsoljuk, majd a többi hozzávalóval gyors mozdulatokkal - nehogy a zsiradék megolvadjon - összegyúrjuk. Akkor jó, ha elválik az edény falától. Cipó alakúra formáljuk, konyharuhával letakarva hűtőszekrényben 10 percig pihentetjük.

2. Ezután lisztezés nélkül vágódeszkára borítjuk és kb. 25×20 centisre, 1,5 centi - ujjnyi - vastagságúra lapítjuk. Tetejét fölvert tojással megkenjük, villával berácsozzuk és letakarva, hűtőszekrényben 2-3 órán át dermedtjük, de az sem baj, ha egész éjszakára ott marad. Ha sietünk vele, a mélyhűtőbe tegyük fél órára.

3. Lisztbe forgatott késsel ujjnyi darabokra vágjuk vagy ugyancsak lisztezett különböző formákkal kiszúrjuk. Tetejüket mákkal, szezámmaggal és köménymaggal megszórjuk, de kerülhet rá reszelt sajt vagy vékony lapocskákra vágott mandula is.

4. Sütőpapírral bélelt vagy kivajazott tepsire rakjuk, és előmelegített sütőben, a közepesenél nagyobb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 18 perc alatt aranysárgára sütjük.

Jó tanács

- Letakarva szobahőmérsékleten 1 hétig eláll.
- A nyers, kiszaggatott tészta lefagyasztható, így bármikor frissen süthetjük.

kb. 30 darab

Elkészítési idő: 40 perc + dermedtés (pihentetés)

Egy darab: 115 kcal • fehérje: 3,0 gramm • zsír: 7,8 gramm • szénhidrát: 8,0 gramm • rost: 0,0 gramm • koleszterin: 40 milligramm

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.