



Hozzávalók:

az alaprecept szerint elkészített leveles vajastésza (2 csomag - 2 x 50 dkg - fagyasztott leveles vajastésza is lehet)

a nyújtáshoz:

finomliszt

a lekenéshez:

1 tojás

a tetejére:

12-15 dkg reszelt sajt

1. A tésztát lisztezett késsel kettévágjuk, így könnyebb vele dolgozni. Ha fagyasztottal készítjük, akkor azt hűtőszekrényben fölengedjük. Enyhén meglisztezett gyúrólapon kb. kisujnyi vékonyságú, egyforma nagyságú téglalapokká nyújtjuk.
2. Éles késsel másfél ujjnyi széles, 7-8 centi hosszú csíkokra vágjuk, majd tepsire sorakoztatjuk. (A tepsit se kikenni nem kell, és sütőpapír se kell bele.)
3. Tetejüket felvert tojással lekenjük - arra vigyázzunk, hogy az oldalára ne folyjon le, mert akkor a tészta nem emelkedik fel -, a reszelt sajttal behintjük, és előmelegített sütőben, nagy lánggal (220 °C; légkeveréses sütőben 200 °C) 15-17 perc alatt aransárgára sütjük. Melegen, hidegen egyaránt kitűnő.

10 főre

Elkészítési idő: 30 perc + amíg felenged a tészta

Egy adag: 590 kcal

Nehézségi foka: ●●●●○○

ha készen vásárolt tésztából sütjük: Nehézségi foka: ●●○○○○