



vaj

Hozzávalók

a tésztához:

25 dkg finomliszt, késhegynyi só, 12,5 dkg vaj, 1 tojás, 0,3-0,5 dl hideg víz

a töltelékhez:

30 dkg zsíros, jól reszelhető sajt, 1,5 dl főzőtejszín, 2 tojás, 1-1 késhegynyi őrölt fehér bors és reszelt szerecsendió,

csipetnyi só

a tészta nyújtásához:

finomliszt

a forma kikenéséhez:

1. A lisztet megsózzuk, majd a hideg vajjal gyors mozdulatokkal elmorzsoljuk. A tojást beleütjük és annyi hideg vízzel gyúrjuk össze, hogy közepesen kemény tészta legyen belőle. Letakarva hűtőszekrénybe tesszük és legalább 1 órán át pihentetjük.
2. A sajtot lereszeljük, a tejszínnel a kissé felvert tojásokkal és a fűszerekkel összekeverjük, és attól függően sózzuk, hogy a sajt mennyire volt sós.
3. A tésztát enyhén meglisztezett gyúrolapon 3 milliméter vékonyságúra nyújtjuk, majd 5 centi átmérőjű pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Kis kosárformákat (ennek híján a muffinsütő mélyedéseit) kivajazunk és a tésztával kibéleljük. A sajtos töltelékkel a kosarakba töltjük, tepsire rakjuk. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 175 °C) kb. 20 percig sütjük. A formákból még melegen tálcára borítjuk.

24 darab

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy darab: 150 kcal