



Hozzávalók

a tésztához:

2 dkg élesztő, kb. 1,25 dl tej, 30 dkg finomliszt (a fele rétesliszt vagy kenyérliszt is lehet), 1 mokkáskanál só, 3 dkg vaj, 1 tojássárgája

a töltelékhez:

8 vékony szelet gépsonka, 8 vékony szelet ementáli vagy ormánsági sajt

a gombatöltelékhez:

25 dkg csiperkegomba, 1 kis fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 4 dkg vaj, 1 csokor petrezselyem, 1 tojás, só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors

a tészta nyújtásához:

finomliszt

a tepsi kikenéséhez:

2 dkg vaj

a lekenéshez:

1 tojássárgája

a tetejére: kb. 2 evőkanálnyi szezámmag

1. Az élesztőt a langyos tejbe morzsoljuk, meleg helyen, letakarva 15-20 perc alatt fölfuttatjuk. A lisztet a sóval összeforgatjuk, majd az éppen csak langyosra olvasztott vajjal és a tojássárgájával könnyen kezelhető tésztát dagasztunk belőle. Letakarva, meleg, kb. 32 °C- os helyen 40 perc alatt a duplájára kelesztjük.

2. A gombát megtisztítjuk és félcentis kockákra, a lehéjazott vöröshagymát finomra vágjuk. A fokhagymát pépesre törjük. A vajat egy serpenyőben fölolvastjuk, a hagymát kb. 2 perc alatt megfuttatjuk rajta. A gombát hozzáadjuk, kevergetve megpirítjuk. A zúzott fokhagymával és a finomra vágott petrezselyemmel fűszerezzük, a felvert tojást ráöntjük, kocsonyásodásig sütjük, megsózzuk, megborsozzuk.

3. A tésztát meglisztezett gyúrolapra borítjuk, 36×36 centisre nyújtjuk és 12×12 centis négyzetekre vágjuk. Az így kapott lapokból egyet félreteszünk. A többire először egy szelet összehajtott sonkát fektetünk, amire gombás keveréket halmozunk. Tetejükre kerül a sajtszelet. A tészta csücskeit kikevert tojássárgájával lekenjük, és középre hajtva kis batyukat formálunk. Kikent tepsire rakjuk. A félretett tésztából 8 kis korongot kiszúrunk, tojássárgájával a batyuk közepére tapasztjuk. Tetejüket is lekenjük tojássárgájával,

szezámmaggal behintjük.

4. Letakarva, meleg, kb. 32 °C- os helyen 30-35 percen át kelesztjük. Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (220 °C, légkeveréses sütőben 200 °C) kb. 22 perc alatt megsütjük.

8 darab

Elkészítési idő: 2 óra 20 perc

Egy darab: 398 kcal