

Virslis, sajtos töltött zsemle - készítette Belák Regina



Hozzávalók:

20 darab szikkadt zsemle, 1 liter tej, 40 dkg virsli vagy párizsi, 4-5 kovászos uborka, 20 dkg trappista sajt, 1 édes húsos paprika ("tévépaprika"), 1 kis pohár (1,5 dl) tejföl, 4 tojás, 1 gerezd fokhagyma, 1 csokor metélőhagyma (snidling), csipetnyi reszelt szerecsendió, só, őrölt fekete bors a tepsikikenéséhez: olaj
a lekenéshez: 2 tojássárgája
a tetejére: 10-15 dkg reszelt trappista sajt

1. A sütőt jó közepesen forróra (légkeveréses sütőben 175 °C) előmelegítjük. A zsemlek tetejéből egy vékony szeletet levágunk, majd belsejüket úgy vágjuk ki, hogy kb. félcenti vastag faluk maradjon.
2. A kivájt zsemlebelsőit nagyjából a fele tejbe áztatjuk, majd kinyomkodjuk. A virslit hozzádaráljuk - a végét egy kis zsemelével nyomjuk ki, hogy ne maradjon belőle a darálóban. Hozzáreszeljük a kovászos uborkát, a sajtot és a kicsumázott paprikát. A tejföllel és a tojásokkal összekeverjük, a zúzott fokhagymával, az apróra vágott metélőhagymával és a szerecsendióval fűszerezzük, megsózzuk, megborsozzuk, jól összedolgozzuk.
3. A kivájt zsemleket egy pillanatra a maradék tejbe mártjuk úgy, hogy a belsejük ne legyen tejes! Az ízes töltelékkel belekanalazzuk, tetejüket visszaillesztjük.
4. Kiolajozott tepsibe rakjuk, tetejüket (kalapjukat) tojássárgájával lekenjük, reszelt sajttal megszórjuk. 20 perc alatt megsütjük. Melegen, frissen finom.

20 darab

Elkészítési idő: 50 perc

Egy darab: 325 kcal