

Húsos tortellini szalonnás, sajtos mártással



Hozzávalók

a tésztához:

4 L-es vagy XL-es tojás, só, kb. 40 dkg
finomliszt

a töltelékhez:

40 dkg darált hús (sertéscomb, -lapocka, -
vagy pulykacomb), 1 csapott kiskanál só,
fél mokkáskanál őrölt fekete bors,
késhegynyi reszelt szerecsendió

a mártáshoz:

15 dkg húsos füstölt szalonna, 2 evőkanál
olaj, 2 púpozott evőkanál finomliszt, 5 dl
víz, kb. 7 dl tej, 1 csapott evőkanál só, 10
mokkáskanál őrölt fekete bors, késhegynyi
reszelt szerecsendió, 8-10 dkg reszelt sajt

a tálaláshoz:
8-10 dkg reszelt sajt

1. A tojásokat tálba ütjük, fél kiskanál sót adunk hozzá, villával felferjük. A lisztből 5 dekányit félreteszünk a nyújtáshoz. A többi apránként adagolva a tojásokkal összedolgozzuk. Amikor összeállt, át tesszük enyhén meglisztezett gyúrolapra és addig gyúrjuk, míg se túl kemény, se túl lágy, sima tészta nem lesz belőle. Folpackba csomagoljuk, fél órára félretesszük.
2. A töltelékhez valót összedolgozzuk, esetleg egy kis darabot kifőzhetünk, hogy megnézzük, kellően ízes-e.
3. A szalonnát vékony kis csíkokra vágjuk, az olajjal együtt kisebb lábásba rakjuk. A szalonnát zsírára sütjük, a liszttel meghintjük, kevergetve fél percig pirítjuk, majd először a vízzel, azután a tejjel fölöntve mártás sűrűségűre főzzük. Közben megsózzuk, megborsozzuk, a szerecsendióval fűszerezzük. A sajt hozzáadjuk és amint a mártásban fölolvadt, félrehúzzuk.
4. A tésztát három egyenlő részre osztjuk, ebből kettőt a folpackba visszacsomagolunk. Amelyiket elől hagytuk, enyhén meglisztezett gyúrolapon kevesebb mint 1 mm vastagságúra, 40×25 cm-es lappá nyújtjuk. Ezután 5×5 centis négyzetekre vágjuk. Vizes ecsettel vékonyan lekentjük. A húsos masszát 3 részre osztjuk, majd az egyikből akkora, kb. mokkáskanálnyi halmokat rakunk a tészták közepére, hogy mind a 40 darabra jusson belőle. Ezután a két átlós csúcsot összefogjuk, így háromszög alakú tésztabatyukat kapunk. A töltelék körül, a tészták találkozásánál összenyomkodjuk a tésztát, a tészta csúcsos végét

visszahajtuk, majd a két végét az ujjunk köré hajtuk, összenyomjuk. Így nyeri el jellegzetes formáját.

5. Enyhén sózott vizet forralunk, a töltött tésztákat belerakjuk és 6-7 perc alatt megfőzzük. Érdeemes egyet kivenni és megkóstolni, hogy elkészült -e. A mártás egyharmadát serpenyőben megforrósítjuk, a tésztát szűrőlapáttal kiszedjük, lecsöpögtetjük és a mártással összeforgatjuk. Ugyanígy készítjük el a többi tésztát is.

6. Tálaláskor pasztás tányérokba kanalazzuk és sajttal meghintve tálaljuk.

6 főre

Elkészítési idő: 2 óra 15 perc

Egy adag: 773 kcal

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