



Hozzávalók:

40 dkg csuszatészta, só, 10 dkg füstölt szalonna, 1-2 evőkanál olaj, kb. 3 dl tejföl, 25 dkg túró

1. A tésztát enyhén sózott, forrásban lévő vízben kifőzzük, leszűrve lecsöpögtetjük.
2. Közben a szalonnát apró kockákra vágjuk, és egy széles lábásban, az olajon a zsíráját kisütjük. A tésztát beleforgatjuk, megforrosítjuk.
3. Tálaláskor a kissé meglangyosított tejföllel meglocsoljuk, a túrót rámorzsoljuk. Fontos, hogy forrón vigyük az asztalra, ezért sütőben is átforrosíthatjuk.

Jó tanács

- Készíthetjük úgy is, hogy nemcsak a tésztát adjuk a szalonnához, hanem a túrót is rámorzsoljuk, s így együtt az egészet forrosítjuk meg.
- Talán a legfinomabb változata, amikor mindent összekeverünk, tepsibe simítjuk és forró sütőben jól megpirítjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 707 kcal