



Hozzávalók:

20 dkg főtt füstölt sonka (lehet a maradék húsvéti sonka is), 1 szikkadt zsemle, kb. 1 dl tej a zsemle áztatásához, 6 dkg vaj, só, őrölt fehér bors, pár csepp brandy (ez el is maradhat)

1. A főtt füstölt sonkát kisebb falatokra vágjuk, és gyorsvágógépbe rakjuk, — ez a konyhai robotgép azon része, amelyikben egy S alakú kés forog.
2. A zsemlet közepes kockákra vágjuk, egy tálba szórjuk, majd annyi tejet öntünk rá, amennyitől fölpuhul, de nem lesz túl lágy. Éppen ezért, amikor ráöntöttük a tejet, egy kicsit nyomkodjuk a tál aljához (tömörítsük) a zsemlet. Pár perc elteltével fakanállal jól összetörjük, azután a húshoz adjuk. A vajat fölkockázva ugyancsak az előzőekhez adjuk, kissé megsózzuk, megborsozzuk, és tehetünk hozzá pár csepp brandyt is. Pürévé keverjük.
3. Forró pirítóásra kenve vagy csillagcsöves habzsákból rányomva tálaljuk, de ahogy a képen is látható, tölthetjük kis tésztakosarakba is. Utóbbiakat a kisújszállási hagymatortánál leírt tésztából lehet sütni: a tésztát 2-3 milliméter vékonyságúra nyújtjuk, és akkora kerek lapokat szúrunk ki belőle, amikkel belülről kényelmesen kibélelhetjük a kis sütőformákat. Az aljukat villával megszurkáljuk, száraz babbal vagy lencsével megtöltjük, hogy ne hólyagosodjanak föl sütés közben, és közepes lánggal kb. 10 perc alatt megsütjük. Hűlni hagyjuk, majd a babot (lencsét) kiöntjük belőlük, mielőtt megtöltjük.

4 főre

Elkészítési idő: 10 perc

Sonkakrém - készítette Nemeskövi Dénes mesterszakács

Egy adag (kenyér nélkül): 340 kcal • fehérje: 10,7 gramm • zsír: 29,0 gramm • szénhidrát: 9,0 gramm • rost: 0,4 gramm • koleszterin: 90 milligramm