

Vajaskosár (vajaspástétom)



A kb. fél centi vastagra kinyújtott vajasleveses tésztát pogácsaszaggatóval vagy recés kiszúróval kiszaggatjuk, majd a tésztakorongok felét is kiszúrjuk vele. Felvert tojással mindegyik tetejét megkenjük - vigyázzunk, az oldalára ne folyjon le, mert akkor nem emelkedik fel a tészta -, majd a kivájt lapokat a többire illesztjük. Mindet tepsire rakjuk, a kivájt kis tésztákkal együtt, ezek lesznek a „kalapok”. Végül jó forró sütőben kb. 15 perc alatt megsütjük. Megtöltve tálaljuk, a kalapokat rárakjuk. Hidegen, melegen egyaránt kínálhatjuk.