

Kisújszállási hagymatorta - készítette Nemeskövi Dénes mesterszakács



*Ami túllóg a formán, levágjuk, ezzel néhány kisebb formát bélelünk ki.*



*Egyenletesen behalmozzuk a sonkás hagymás töltelékkel.*



*A tojásos tejfölt ráöntjük.*

Hozzávalók

a tésztához:

25 dkg finomliszt, 10 dkg házi zsír, 1 tojás, kb. 0,5 dl víz, 1 mokkáskanál só, egy-egy csipetnyi reszelt szerecsendió és őrölt fehér bors

a töltelékhez:

10 dkg füstölt szalonna (ha van akkor lehet a főtt füstölt szalonna zsíros része is), 15 dkg

főtt füstölt sonka, kb. 40 dkg vöröshagyma, 1 kis csokor petrezselyem, só, reszelt szerecsendió, őrölt fehér bors, 2 kis pohár (2×150 gramm) tejföl, 3 nagy tojás  
a tészta nyújtásához:  
finomliszt

1. A tésztához a lisztet egy tálba szórjuk, a puha (szobahőmérsékletű) zsírt és a tojást hozzáadjuk. A vízben a sót kiskanállal kevergetve föloldjuk, majd belerakjuk a fűszereket is. A tészta hozzávalóit elkezdjük összedolgozni, s közben annyi sós, fűszeres vizet gyúrunk bele, hogy közepes keménységű, jól kezelhető tészta legyen belőle. Folpackba csomagoljuk, és legalább 2 órán át hűtőszekrényben pihentetjük.

2. A szalonnát vagy a főtt füstölt sonka zsíros részét félcentis kockákra vágjuk, és egy serpenyőben a zsírját kiolvasztjuk. Ezután adjuk hozzá a szintén félcentis kockákra vágott sovány részét a sonkának, és az ugyanígy fölaprított hagymát is. 2-3 percig pirítjuk, pontosabban addig, míg a hagyma üveges nem lesz. A finomra vágott petrezselyemmel megszórjuk, enyhén megsózzuk, egy kevés őrölt fehér borssal fűszerezzük. Hűlni hagyjuk. A tejfölt egy tálba kanalazzuk, a tojásokat hozzáadjuk, jól elhabarjuk, kissé megsózzuk, egy kevés reszelt szerecsendióval és őrölt fehér borssal fűszerezzük.

3. A pihentetett tésztát enyhén meglisztezett gyúrólapon kb. 3 milliméter vékonyságú kerek lappá nyújtjuk, majd egy kb. 30 centi átmérőjű, alacsony peremű tortaformát belülről úgy bélelünk ki vele, hogy a tésztát jól az oldalához nyomjuk. Ami tészta túllóg a formán, körben levágjuk róla. Ezzel kis, egyszemélyes gyümölcskosár formácskákat bélelünk ki, hogy ne menjen veszendőbe semennyi tészta.

4. A sonkás, hagymás töltelékét úgy osztjuk el a nagy formában, hogy a kicsikbe is jusson belőle. A tejfölös tojást ráöntjük, és a formát egy kicsit ide oda mozgatjuk, tenyérrel az oldalát megütögetjük, hogy a töltelék egyenletesen terüljön el benne. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) 22-25 perc alatt szép barnásra sütjük. Figyelem! — a kisebbeknek kevesebb sütés is elég, ezeket hamarabb ki kell venni a sütőből. 10 percig pihentetjük, majd a hagymatortát a formából átemeljük egy vágódeszkára.

5. A tortát melegen, cikkekre vágjuk. Előételként vagy könnyű vacsoraként egyaránt tálalhatjuk.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra + a tészta pihentetése

Egy adag 660 kcal • fehérje: 17,3 gramm • zsír: 46,4 gramm • szénhidrát: 42,7 gramm • rost: 4,2 gramm • koleszterin: 207 milligramm