

Hagymás fonatok



Könnyen elkészíthető

(kb. 25 darab)

Hozzávalók:

Kelt tészta:

400 g búzaliszt
1 tasak **Dr. Oetker Instant Élesztő**
1 teáskanál só
150 g lágyvaj vagy margarin
2 tojás (közepes méretű)
100 ml tejszín

Ezenkívül:

100 g füstölt szalonna
300 g hagyma
150 g reszelt sajt
1 tojás (közepes méretű)
Só, bors

Elkészítés:

A lisztben elvegyítjük az élesztőt és sót, majd hozzáadjuk a lágy vajat vagy margarint, a tojásokat és a tejszínt. Konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) először a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton jól összedolgozzuk. A tésztát letakarva pihentetjük, amíg elkészítjük a tölteléket. A szalonnát apró kockákra vágjuk, egy serpenyőben kiolvasztjuk, majd hozzátesszük az apró kockákra vágott hagymát. Enyhén megsózzuk, ízlés szerint borsot is adunk hozzá. Kevergetve puhára pároljuk.

A párolt hagymához hozzákeverjük a reszelt sajt felét, és a tölteléket hagyjuk hűlni.

A tésztát két részre osztjuk. Mindegyikből 3 mm vastag lapot nyújtunk. Az egyik lapra rákenjük a tölteléket, a másik lapot pedig a töltelékre



Recepteket keres, kérdése, észrevétele van?

Dr. Oetker Mesterkonyha · 9241 Jánossomorja · www.oetker.hu

Telefon: 06-40-638-537 · E-mail: mkonyha@oetker.hu

fektetjük. Kissé rányomkodjuk és kb. 1,5 cm széles csíkokat vágunk. Két-két csíkot összecavarunk és kivajazott, sütőpapírral letakart tepsibe tesszük. A felvert tojással megkenjük, a maradék reszelt sajttal megszórjuk és sütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 3. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 25-30 perc

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu