

Év végi szerencsehozó süti

Szerencsét hozó finomság Szilveszterre

kb. 8 darab



Könnyen elkészíthető



up to 40 Min.



1 Előkészítés:

A leveles tésztát a csomagoláson leírt módon, felhasználás előtt 10-15 perccel a hűtőből kivesszük és állni hagyjuk. A csomagolóanyagot eltávolítjuk a tésztáról, a tepsit (kb. 35x40 cm) a sütőpapírral kibéleljük, majd a sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C (előmelegítve)

Légkeveréses sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Hozzávalók:

Tésztához:

1 csomag Dr. Oetker Leveles tészta
(275 g)

Pesztós töltelékhez:

20 g friss bazsalikom levél
0,5 db citrom leve
50 g mozzarella sajt (reszelt)
10 g reszelt parmezán
1 gerezd fokhagyma
1 csipet só
1 csipet fehér bors
20 g fenyőmag
20 ml olívaolaj

Kenéshez:

1 db felvert tojás (M-es)

Mártogatáshoz:

1 pohár Dr. Oetker Creme VEGA



② **Elkészítés:**

Töltelék:

A pesztós masszához a hozzávalókat egy botmixer segítségével pürésítjük.

Tészta:

A leveles tészta keskenyebb oldala mentén 2-3 kb. 1 cm-es széles csíkot levágunk. Ez lesz majd a lóhere szára. A maradék tésztán a tölteléket egyenletesen elosztjuk. A tésztát a hosszabb oldal mentén szorosan feltekerjük a feléig, majd ugyanezt megismételjük a másik oldalról is. A tekercest éles késsel kb. 16 egyforma szeletre vágjuk. Két oldalára fordított pálmalevelet hátoldalukkal egymásnak fordítjuk, mintha egy 4 levelű lóhere lenne, kicsit összenyomjuk. A száraznak félretett tésztát annyi darabra vágjuk, ahány lóhere készült. Rudakká sodorjuk őket, majd a szárazakat a lóhere szirmához illesztjük. A lóherék tetejét megkenjük a vízzel felvert tojással, majd a tepsit a sütő középső részébe toljuk, és megsütjük.

Sütési idő: kb. 15-17 perc

Kérjük, vegye figyelembe saját sütője tulajdonságait!

