

Pikáns sonkás batyuk

Pikáns ízkalandok

12 darab



Kis gyakorlat szükséges

● up to 60 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

1 csomag Dr. Oetker Pizza tészta

A töltelékhez:

200 g főtt sonka

100 g juhsajt

1 db kisebb paprika (kb. 100 g)

0,5 pohar 20%-os tejföl (kb. 60-70 g)

őrölt bors

majoranna

A szóráshoz:

kb. 50 - 60 g Gouda sajt (reszelt)

A paradicsomszószhoz:

1 doboz darabolt paradicsom (400 g)

0,5 pohar 20%-os tejföl (kb. 60-70 g)

65 g piros pesto

1 csapott tk. Dr. Oetker Gustin

étkezési keményítő

kakukkfű vagy bazsalikom

1 Előkészítés:

A pizzatésztát kivesszük a hűtőből, a csomagolóanyagot eltávolítjuk a tésztáról és a sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

Töltelék: A sonkát és a juhsajtot kis kockákra vágjuk. Megtisztítjuk a paprikát és szintén kis kockákra vágjuk. A hozzávalókat összekeverjük a tejföllel és tetszés szerint fűszerezzük.

Tészta: A pizza tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és 12 egyforma méretű téglalapot vágunk ki belőle. A téglalapok közepébe egy púpos evőkanál töltelékkel teszünk. A tésztaszéleket ráhajtjuk és odanyomjuk.



A golyókat hajtással lefelé, a sütőpapírral együtt csatos tortaformába tesszük (24 cm Ø). Rászórjuk a sajtot és kb. 15 percig állni hagyjuk. Ezután a formát sütőrácsra a sütő alsó felébe toljuk és megsütjük.



Alsó és felső sütés: kb. 180 °C
Légkeveréses: kb. 160 °C
Sütési beállítás: Alulra
sütés: kb. 40 - 45 Perc(ek)

Paradicsomszósz: A paradicsomot, a tejfölt, a pestot és a keményítőt főzőedényben összekeverjük, és keverés közben felforraltjuk.

A batyukat papírral együtt kivesszük a formából és a szósszal együtt melegen tálaljuk.

recipe.tip.from.the..

- Vegetáriánus töltelékhez helyettesíthetjük a sonkát több paprikával és juhsajttal.