

# Tavaszi reggeli

Tökéletes napindító leveles tésztából

6 darab



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### A tésztához:

1 csomag Dr. Oetker Leveles tészta

### A kenéshez:

1 db tojásfehérje (M-es)

### A töltelékhez:

50 g 20%-os tejfől

0,5 gerezd fokhagyma

1 nagy csipet só

6 db tojás (M-es)

60 g kockázott bacon vagy sonka

60 g zöldborsó (fagyasztott is lehet)

### A díszítéshez:

bazsalikomlevél

retelkarika

## 1 Előkészítés:

A leveles tésztát a csomagoláson leírtak szerint, felhasználás előtt 10-15 perccel kivesszük a hűtőből. A csomagolóanyagot eltávolítjuk a tésztáról, a sütőt előmelegítjük.

## 2 Elkészítés:

**Töltelék:** A tejfölt a megpucolt, lereszelt fokhagymával összekeverjük, majd ízlés szerint sózzuk.

**Tészta:** A leveles tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és 6 egyforma méretű darabra vágjuk. A tészta darabokat 1 cm-es peremet hagyva körbevágjuk úgy, hogy a kés ne vágja át teljesen a tésztát. A peremet lekenjük felvert tojással.



A peremen belül a tésztadarabokat megkenjük az ízesített tejföllel. Sütőpapírral együtt egy sütőtepsibe (kb. 30x40 cm) tesszük, és addig sütjük, amíg a perem felemelkedik és pirulni kezd (kb. 12 perc). Ekkor kivesszük a tepsit a sütőből, minden tésztadarab közepébe óvatosan beleszúsztatunk 1-1 felütött tojást, majd megszórjuk bacon- vagy sonkakockákkal és zöldborsóval. További kb. 10-12 percre visszatoljuk a sütőbe addig, amíg a fehérje megszilárdul.

**Alsó és felső sütés: kb. 180 °C**

**Légkeveréses: kb. 160 °C**

**Sütési beállítás: Középre**

**sütés: kb. 22 - 24 perc**

**Díszítés:** Az elkészült sós süteményeket bazsalikomlevelekkel és retekkarikákkal díszítve tálaljuk, a tojást finoman meg is szóhatjuk.

Tip from the Test Kitchen

- Sonka és bacon helyett használhatunk további zöldségeket, hogy egy vegetáriánus reggelit készítsünk magunknak.

