

Tavaszi reggeli

Tökéletes napindító leveles tésztából

6 darab    Könnyen elkészíthető up to 20 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

1 csomag Dr. Oetker friss, sütésre kész Leveles tészta

A kenéshez:

1 db tojásfehérje (M-es)

A töltelékhez:

50 g 20%-os tejföl
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
retekkarika

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 tésztadarabokat 1 cm-es peremet hagyva körbevágjuk úgy, hogy a kés ne vágja át teljesen tésztát. A peremet lekenjük felvert tojással.



A perem 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 belecúsztatunk 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 szóthatjuk.

Tip from the Test Kitchen

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

