



## "F?zz az egészségedért" 12. recept - Francia hagymás lepény

2009 augusztus 17. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Könny? nyári vacsora, mellé egy kis zöld saláta, egy pohár jó hideg hosszúlépés, és jól kezd?dik az este.

A tésztát könny? elkészíteni, de érdemes legalább 2 órára a h?t?be tenni, és pihentetni.

Ha már el?re tudunk kalkulálni, akkor akár el?z? este is elkészíthetjük, és a h?t?ben tárolhatjuk.

*Hozzávalók, 4 db, 30 cm hosszú csíkhöz.:*

*Tészta:*

25 dkg finomliszt  
10 dkg fagyos vaj  
10 dkg fagyos margarin  
6-8 ek hideg víz  
2 tk só  
1 tk cukor  
késhegynyi süt?por

A lisztet átszitálom, hozzákeverem a süt?port, a cukrot és a sót. Robotgép késes aprítójában, a lisztes keveréket morzsásra darálom a vajjal és a margarinnal. Kanalanként adagolom a hideg vizet, és magas fordulaton puha tésztát készítek. M?anyag fóliába tekerem, és úgy teszem hideg helyre pihenni.

*Feltét alap*

4 fej fehér f?z? hagyma  
1 ek olívaolaj  
4-5 szelet (gép) sonka  
Só, bors, zöldf?szerek

*Extrák:*

Juhtúró, feta sajt, reszelt félkemény sajt, kolbász csíkok, olíva bogyó darabkák... stb.

**Elkészítése:**

A hagymákat megtisztítjuk, nagy kockákra vágjuk, és az olajon, kis energián megfonnyasztjuk. A végén sózzuk és ízesítjük.

Használhatunk az ízesítéshez: rozmaringot, kakukkfűvet, bazsalikomot, oregánó-t, medvehagymát vagy ezek szárított változatát.

Hagyjuk kih?lni.

Vegyük el? a tésztát, vágjuk 4 felé, egy részt hagyjunk el?, a többit tegyük vissza a hidegre.

Melegítsük el? a s?t?t 200 c°-ra, alsó-felső sütés és légkeverés, gázsüt?nél lehet 220 c° is.

Nyújtsuk ki a tésztát, lisztezett nyújtólapon, egy 15X40 cm-es csíknak. Tegyük át s?t?papírra, és itt bökődjük meg villával. Terítsük el rajta a hagymás feltét ? részét, és igazítsuk el.

Tegyük rá tetszés szerinti extrát, és hajtsuk vissza a szalag mind a négy oldalát egy keskeny csíkban. Helyezzük egy ügyes mozdulattal a s?t?lapra, és úgy tegyük a s?t?be, és süssük szép pirosra.

Míg sül, elkészíthetjük a következ? csíkot, de arra figyeljünk, ha sokáig van a tésztánk szobah?mérsékleten, meglágyul, és sütés után nem lesz puha és omlós.

Tegyük h?lni egy vágólapra, tegyük a következ?t a s?t?be. Ha langyosra h?töttük, vágjuk 4-5 cm széles csíkokra és úgy tálaljuk.

Jó étvágyat hozzá!

Szerz?: max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com>



Ajánló