



## Max konyhája - Sajtos tészta egybesütve

2009 november 03. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Sajtos rakott tészta. Ismét egy gyöngyszem Anyukám repertoárjából. Miután valamiért annak idején nem igazán favorizáltuk a sajtos-tejfölös tésztát, ami a menzák akkori sikerdarabja volt.

Ezt az átalakított verziót viszont annál jobban szerettük, és szeretjük a mai napig. Készíthetjük makaróniból, pennéből vagy, ahogy most is a csavart csőtésztából.

*Hozzávalók (4 kiadós adaghoz):*

50 dkg száraztészta ~ 250 huf

4-5 tojás ~ 120 huf

1 nagy pohár tejföl ~ 200 huf

1,5-2 dl fűszertejszín vagy tej ~ 100 huf

15-20 dkg reszelt félkemény sajt ~ 200 huf

Olaj, só, bors, fűszerkeverék (vagy ételízesítő) ~ 50 huf

Ennek a mennyiségnek az anyag költsége: ~ 920 huf, 4-5 felnőtt részére kiadós adag. Személyenként ez ~ 230 huf-ot jelent (4 személyre számolva). Az eltöltött idő, a tésztafűzéssel együtt sem több mint 30 perc, a sütés alatt pedig megnézhető az aktuális tele regény epizódja a tv-ben.



A tésztát lobogó forró vízben haraphatóra (al dente) megfőzöm, és leszűröm. Egy sütőtálat kikenek egy kis olajjal. A tojásokat egy keverőtálba ütöm, és egy kis sóval kikeverem habosra. Hozzákeverem a tejfölt, az olajat és a tejszínt. Ízesítem borssal és fűszerkeverékkel, én most a provanszi-t használtam. A tészta felét elterítem a tálban, megszórom a sajt felével, és leöntöm a mártás egy kisebb részével. Erre halmozom a tészta maradék részét, a reszelt sajtot és felöntöm a maradék öntettel.

A sütőt beállítom 175-180 °C-ra, és szép pirosra sütöm benne. Tűpróbával ellenőrizzük, hogy a közepe is átsült! Ha hagyjuk egy kicsit hűlni, könnyebb szelni és tálalni.

*Tipp és trükk:* jól kombinálható, dúsíthatjuk sonka csíkokkal, borsóval, kukoricával, különböző zöldség keverékekkel, előre sült szárnyas hús darabokkal. Mini fasírt golyókkal tálalva, akár egy vasárnapi asztalon is megállja a helyét.

Jó étvágyat hozzá!



Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

Szerző? a Flag Polgári Műhely tagja

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyaláztatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

