



## Ünnepi fogások a Gasztrobloggerek konyhájából IV. Bryndza-habos roló

2010 január 02. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ugyan vége a karácsonynak, de az ünnepi hangulat továbbra is jelen van életünkben. Még maradt tartsolyunkban néhány ünnepi fogás, amelyet nagy szeretettel nyújtunk át a gasztronómia szerelmeseinek.

Hozzávalók (kb. 24 darabhoz):

1 csomag fagyasztott leveles tészta, 1 tojás sárgája, 15 dkg juhtúró, 1,5 dl tejföl, 2 dl tejszín, 25 dkg reszelt sajt

Elkészítés:

A tésztát négyfelé vágjuk, a darabokat lisztezett deszkán kb. 50X12 cm-es téglalapokká nyújtjuk, laponként 6 darab 2 cm-es csíkra vagdadjuk. A csíkokat a beolajozott formák köré tekerjük úgy, hogy a csíkok fél cm szélesen fedjék egymást. A felvert tojássárgával lekenjük, kevés reszelt sajttal meghintjük és 200 fokos sütőben aransárára sütjük a tekerceket.



A juhtúrót simára keverjük a tejjel, majd óvatosan beleforgatjuk a keményre vert tejszínhabot. A kihűlt tölséskéket habzsák segítségével megtöltjük ezzel a habbal, a két végébe egy-egy sajtcsomócskát nyomunk.

Anyamanya

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

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



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

Ajánló