



Flag-gasztró magazin: Péti pite hajtovány

2010 december 09. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

A neve költött név, mert egyre azon törtem a fejemet készítés közben, jaj mire is hasonlít? No és nem más, mint a péti pite alkotórészeivel töltött, hajtovány alakú harapnivaló. Brutál izmos darab, igazi vendégvárós falatok, de nagyon eteti magát! Az illata és az íze valami eszméletlen, kit?n? italkorcsolya!

Péti pite hajtovány

Hozzávalók kb. 50-60 természetes, nagyobb darabhoz:

- 1 nagy pohár tejföl (450 gr)
- 1 kis pohár tejföl (175 gr)
- 1 dl tej
- 12 dkg margarin
- 1 kg liszt
- 10 dkg rétesliszt
- 1 ek. cukor
- 1 ek. só
- 8 dkg élesztő
- 2 db tojás

Töltelék:

- 30 dkg füstölt sonka
- 20 dkg krinolin
- 0,5 dl olaj
- 1 mk. bors
- 1 fej! fokhagyma
- 10 dkg margarin
- 4 lilahagyma
- 20 dkg sajt
- 2 dl tejföl

Tetejére:

- 1 tojás
- szezámmag

A tejfölt a tejjel és a margarinnal kevergetve lábasban, gyenge tűzön addig melegítjük, míg a margarin elolvad benne, de vigyázzunk, ne legyen forró! A kétféle lisztet, sót, cukrot összekeverjük egy nagy tálban, belemorzsoljuk az élesztőt, beleütjük a tojásokat, végül a tejfölös-margarinos keveréket. Könnyű kelt tésztát dagasztunk belőle, majd letakarva meleg helyen duplájára kelesztjük.

Amíg kel, elkészítjük a tölteléket.

- A sonkát és a krinolint apró kockákra vágjuk, az olajon megpirítjuk, megborsozzuk, kihűtjük.
- A fokhagymát finomra reszeljük vagy zúzzuk, ezt margarinnal futtatjuk meg, vigyázva, meg ne égjen.
- A lilahagymát vékony karikákra vágjuk.
- A sajtot lereszeljük.



Ha a tészta megkelt, 4 egyenlő darabra vágjuk, és lisztezett munkalapon egyenként kb. 50x25 cm-es téglalappá nyújtjuk a darabokat. Megkenjük a fokhagymás margarin 1/4 részével, majd a tejföl 1/4-ével, meghintjük a pirított sonka negyedével, a lilahagyma karikák negyedével, végül a sajt negyedével.

Szorosan feltekerjük, mint egy beigli - és most kenjük le felvert tojással, semmint egyesével kelljen utána pacsmagolni. Így járunk el a másik három tésztadarabbal is.

Trapéz alakú darabokat vágunk a tekercsből egy éles késsel, sütőpapírral borított tepsire ültetjük őket. Meghintjük szezámmaggal, és 10-15 percig hagyjuk kelni.

A sütőt - aljában egy pikszis vízzel - előmelegítjük 170 fokra, és 25 perc alatt pirosra sütjük a hajtoványokat.

Hagyjuk őket egészen langyosra hűlni, mert a belseje tőzforró, plusz a meleg kelt tészta döbbenetes hasfájást képes előidézni.

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

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

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

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

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



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló