



## Húsvétra - Sajtos-sonkás pogácsa

2011 április 15. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A maradék sonkából csodálatos italkorcsolyát készíthetünk mondjuk egy jó kis baráti beszélgetéshez! Kínáljunk mellé üde fehérbort!

*Hozzávalók:*

**Tészta:**

25 dkg túró,  
35 dkg liszt,  
25 dkg margarin,  
10 dkg (1 tubus) tejszínes krémsajt  
1/2 marék (medve)hagyma, apróra vágva  
15 dkg f?tt-füstölt sonka/tarja/comb kockázva  
só, bors

A hozzávalókból egy könnyen gyúrható masszát készítek, amit beteszek a h?t?be, 3-4 órára pihenni.

**Közben elkészítem a krémet:**

10 dkg krémsajt  
15 dkg camembert sajt kockázva  
10 dkg reszelt félkemény sajt (edami, gouda, trappista..)  
1/2 marék (medve)hagyma, apróra vágva  
2-3 ek tejföl  
só, bors

a kenéshez 1 tojás sárgája

alaposan kikeverem a hozzávalókat, és ezt is beteszem a h?t?be pihenni, összeérni. (a sóval finoman bánjunk, mert a sonka is sós!, inkább kóstoljunk)

A hidegr?l kivett tésztát lisztezett deszkán, kinyújtom 1 centi vastagra, megkenem a krém felével, majd hármashajtással összehajtom, és újra kinyújtom. Megkenem a maradék krémmel, majd ismét meghajtom. Kinyújtom kb. egy ujjnyi (2cm) vastagra, késsel bordázom a tetejét, és kiszaggatom egy szaggatóval, vagy egy vastagabb pohárral.

Sütőpapírral bélelt tepsire rakom, megkenem a tojás sárgájával, előmelegített sütőben 200-210 c-on, szép pirosra sütöm (kb. 25-30 perc).

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

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

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

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



Ajánló