

Spárgaszezon- Spárgás-túrós pite

2011 május 24. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Ha csak egy kis kötegnyi spárgánk van, abból is remek fogást varázsolhatunk. Készítsünk bel?le pitét! Omlós tésztakehely, benne túrós-tejfölös-spárgás-sonkás töltelék. Hidegen és melegen egyaránt isteni finom!

Az omlós tésztához:

- 20 dkg liszt
- 10 dkg hideg margarin
- 1 tojás sárgája
- 2 ek. hideg víz
- só, bors

Töltelékhez:

- 25 dkg túró
- 1 dl tejföl
- 1 egész tojás + a tésztából kimaradt fehérje
- 10 dkg sonka
- 1 kisebb köteg zöld spárga
- 1-2 darab paradicsom
- 6-8 levél friss bazsalikom
- só, bors





A tészta hozzávalóit gyors mozdulatokkal tésztává gyúrjuk, majd letakarva h?t?be tesszük fél órára.
Közben összeállítható a töltelék. A túrót összekeverjük a tejföllel, az egész tojással, a tojásfehérjével, sóval, borssal, a felaprított bazsalikommal ízesítjük.
A sonkát felcsíkozzuk. A paradicsomot cikkekre vágjuk.
A spárgát megmossuk, ha fás a szára, letörjük. Sós-cukros vízben néhány perc alatt el?f?zzük.
Kivajazunk egy kerek piteformát/lapos tálat. A tésztából kis korongokat vágunk, egymás mellé lerakosgatjuk a formában, mint egy puzzle-t, majd kézzel összetapicskoljuk a tésztakorongokat úgy, hogy legyen kb. 1 cm magas

pereme - így nem kell nyújtani!
Megszurkáljuk villával, majd el?melegített süt?ben 10 perc alatt halvány szín?re el?sütjük, így garantáltan megmarad az omlóssága, nem áztatja el a töltelék.
Az el?sütött tésztakéregbe öntjük a túrós-tejfölös keveréket, rászórjuk a sonkacsíkokat, kirakosgatjuk a spárgával, a spárgák közé paradicsomcikkeket nyomkodunk. Visszadugjuk a süt?be, és további 25-30 percig sütjük - a töltelék szilárdulásáig.
Süt?b?l kivéve hagyjuk h?lni 5-10 percet, jobban is szeletelhet?, és nem okoz égési sérüléseket a szájban!

Szerz?: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

http://maxkonyhaja.blogspot.com/
http://thechefviki.blogspot.com/
http://garffyka.blogspot.com/



Ajánló