



Spárgaszezon- Spárgás-túrós pite

2011 május 24. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ha csak egy kis kötegyi spárgánk van, abból is remek fogást varázsolhatunk. Készítsünk belőle 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

Spárgás-túrós pite



A tészta hozzávalóit gyors mozdulatokkal tésztává gyúrjuk, majd letakarva hűtőbe tesszük fél órára. Közben összeállítható a töltelék. A túrót összekeverjük a tejföllel, az egész tojással, a tojásfehérjével, sóval, borssal, a felaprított bazsalikkal ízesítjük.

A sonkát felcsíkozzuk. A paradicsomot cikkekre vágjuk.

A spárgát megmossuk, ha fás a szára, letörjük. Sós-cukros vízben néhány perc alatt elfőzzük.

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 elmelegített sütőben 10 perc alatt halvány színre elsütjük, így garantáltan megmarad az omlóssága, nem áztatja el a töltelék.

Az elsütött tésztakéregbe öntjük a túrós-tejfölös keveréket, rászórjuk a sonkacsíkokat, kirakosgatjuk a spárgával, a spárgák közé paradicsomcikkeket nyomkodunk. Visszadugjuk a sütőbe, és további 25-30 percig sütjük - a töltelék szilárdulásáig.

Sütőből kivéve hagyjuk hűlni 5-10 percet, jobban is szeletelhető, és nem okoz égési sérüléseket a szájban!

Szerző: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

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

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

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



Ajánló