



## Max konyhája - Szigetházi tésztás szelet

2009 július 16. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

H?ség van, de enni akkor is kell. Az az el?nye ennek az egytál ételnek, hogy csak összerakjuk, és megsütjük. Laktató, és egyben van minden. Hús és köret. Igazi férfias falatok. Könnyen elkészíthet?, és nagyon jól variálható.

Hozzávalók (20x30 cm tepsizhez):



1 csomag leveles tészta

70 dkg csirke/pulyka comb filé

10 dkg fekete erdei sonka

10 dkg reszelt sajt

2 tojás

2,5 dl tejföl

1,5 dl fűz? tejszín

2-3 savanykás alma

5 dkg húsos szalonna

7-8 dkg szeletelt száraz kolbász vagy gépsonka

só, bors, majoránna, petrezselyem zöldje, kakukkf?,



A megtisztított pulykacombot vastag csíkokra vágom, egy kis olíva olajon a szalonnát elkezdem pirítani, bele a hús, kicsi só, bors, és szép pirosra pirítom. Félre teszem hűlni.

A tésztát kinyújtom, akkorára hogy kétszer befedje a tepsit. Félbevágom, a tepsit vékonyan kiolajozom (olajspray), és beleterítem a fele tésztát.

A tojást egy csipetnyi sóval felferem, majd belekeverem a tejfölt és a tejszínt. Ezzel a keveréssel megkenem a tésztát.

Leáterítem a sonkát, erre rámerem a pirított húst, de a szaftját visszafogom.

Megszórom darált borssal, majoránnával és a petrezselyem zöldjével. A meghámozott almát ráreszelem a húsról.

Kakukkf?vel ízesítem, és rárakom a szeletelt kolbászt.

Elterítem a reszelt sajtot, és leöntöm a tojásos-tejszínes- tejföllel.

Beborítom a maradék tésztával, megböködöm egy villával egy kicsit. Olajjal megkenem, és 180- 200 c°-on sütöm

45-50 percet.

Pompás melegen, de hidegen is nagyon finom.

Jó étvágyat hozzá!



Max

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

Szerző: a Flag Polgári Műhely tagja

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



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

**Ajánló**

---