



Max konyhája - Argentín húsos táska

2009 július 26. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Marhahús. Mintha egy kicsit mellőzve lenne ez a pompás alapanyag ma magyar országon. Néha feltűnik vadasként vagy gulyásban meg a pörköltben, aztán nagyjából ennyi. Pedig egy nagyszerű alapanyag, sütvé, főzve. Gondoljunk csak a steak-ra.

Készülhet alacsony hőfokon sütve (erre ki fogok térni részletesebben a későbbiekben), aztán ott a hamburger pogácsa eredeti alkatrésze (most láttam valamelyik multinál, hogy az volt írva a hamburgeres tasakra hogy garantáltan 30 %-os marhahús tartalommal. brr 30 %, ha ezt egy amerikai látná...)

De térjünk rá az általam kreált marhahúsos ételre, az *Argentín húsos táskára!*

Hozzávalók: 24 db-hoz:



A húsos része:

500 gr darált sovány marhahús (marha nyak, comb)
2 db szép savanykás alma meghámozva, reszelve
1 fej vöröshagyma reszelve
2 ek mustár
Só, bors, leheletnyi chili paprika, bazsalikom, szárított petrezselyem zöld

Összekeverem az alkotó elemeket, ízesítem, ne legyen nagyon fűszeres, és elteszem a hűtőbe érni (legalább 2 óra, de az az igazi, ha egy egész éjjelt tölt a hűtőben)



Tipp&trükk:

rúd mixer aprító tájában az almát a hagymával jó pépesre lehet darálni, és akkor nincs a hagyma erős illata.

Sajtos része:

1 tubus tejszínes krémsajt
10 dkg reszelt füstölt sajt
15 dkg reszelt félkemény sajt (gouda, trappista, edami)
2 ek tejföl
Só, bors, szárított bazsalikom, szárított metélő hagyma
Alaposan kikeverem és ezt is a hűtőbe teszem érni. A munka többi része az érlelés után.

Sütéshez kellék: 2 cs réteslap (8 lap/csomag)

A réteslapot kettesével szétszedem, pizza vágóval hosszában három felé vágom, teszek rá a húsból és a sajtból, és három szögre hajtvá feltekerem, majd egy kicsit lenyomom.

**Tipp&trükk:**

Ha nem sikerül elosztani a tölteléket, vagy többet csinálunk, készítsünk pogácsát belőle, süssük meg serpenyőben, olyan mint egy hamburger hús. Ha a sajtos krémből marad, azt meg használjuk szendvics krémként.

Tojássárgájával megkenve, előmelegített sütőben 180-200 c-on pirosra sütöm.
Mozzarella salátával vagy salsával tálalom.

Jó étvágyat!



Max

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

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja

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



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló