

Sonkás, sajtos, hagymás batyuk

Hozzávalók:

1 cs. előhűtött pizza tészta
20 dkg cottage sheese
5 dkg tálalósonka
1/2 szál újhagyma zöldje
1 tojás sárgája
1 g só
2 dkg reszelt sajt (Grated Cheese)

1 tojásfehérje a kenéshez
Kevés finomliszt a nyújtáshoz

Előkészítés, összeállítás: 20 perc

Sütés: 30 percig 180°C-on



Elkészítése:

Elsőként a hagyma felét karikázd fel.
Ez után aprítsd fel a sonkát is. Először csíkozd fel, majd vágd apróra.
A sajthoz add hozzá a tojássárgáját, a sonkát és a hagymát, majd sózd meg.
Keverd őket össze, és tedd félre.

Csomagold ki a tésztát a papírból, közben szórd meg liszttel, nehogy leragadjon, amikor átfordítod.
Szórd meg a másik felét is, nyújtsd meg négyzet alakúra, majd oszd fel 12 egyforma négyzetre.
A darabokat hajtsd ketté, és vágd be mind a két oldalon a széleit középen, két centire, majd hajtsd szét.
Kend meg a hosszabb szélüket tojásfehérjével, és tegyél bele egy-egy kanál tölteléket.
Hajtsd rá a rövidebb oldalakat, ez után a hosszabbakat, a lelógó széleket pedig hajlítsd alá.
Rakd sütőpapírral bélelt tepsibe, kend meg tojásfehérjével, és szórd meg reszelt sajttal.

Előmelegített sütőben süsd 25 percig, míg aranybarna lesz.

Sütés után még langyosan tálald, adhatsz mellé hagymás tejfölös szósz.

Kívánom, hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -