

SAJTOS TEKERCES

Hozzávalók:

1 nagy csomag füstölt, szeletelt bacon
30 dkg sajt
20-25 dkg pulykamell, csirkemell, esetleg apró virsli darabok
sörtészta /1 tojás elég /
2 db őzgerinc /a szabvány méretű /

Elkészítés:

A sörtésztát elkészíted, fűszerezheted sóval, fehér borssal, majd beleforgatod az előzőleg csíkokra vágott húst. A sajtot lereszeled, a szalonnával kibéleled a formát oly módon, hogy a szeleteket keresztbe fekteted az őzgerincbe úgy, hogy két oldalt a végek lelógjanak. Ha ez megvan, akkor a reszelt sajt felét beleszórod a formákba és ezt követően beledobálod a húst, végül ennek a tetejére rászórod a sajt másik felét. Na, ezek után szépen behajtogatod a lelógó szalonna végeket és a formákat betaszajtod a sütőbe és megsütöd. Emlékeim szerint a villanytűzhely 3-4 fokozatán szoktam sütni és kb. 20 perc alatt kész.

Jó étvágyat hozzá!

- Török Erzsébet -