

Sült hagymás baconös sajtos twister

1 30 1
Nehézség Perc tepszi

Allergének:



Hozzávalók

Tészta

- 100 g bacon
- 125 g krémsajt
- 40 g sült hagyma
- 100 g trappista sajt
- 2 csomag élesztős leveles tészta

Tetejére

- 1 db tojás
- 1 ek. sült hagyma



1. A baconot kockákra vágjuk, és zsírára sütjük egy serpenyőben.
2. Az egyik tésztát kihajtogatjuk, megkenjük a krémsajttal, megszórjuk a baconnel és a sült hagymával, majd ráreszeljük a sajtot is. A másik tésztalappal befedjük, kicsit összenyomkodjuk, majd 18-20 db csíkot vágunk belőle. Mindegyiket megcsavarjuk párszor, és egy sütőpapíros tepsire rakjuk őket, egymástól legalább 1 ujjnyi távolságra.
3. A tojást lazán felferjük, lekenjük vele a csavart stanglik tetejét, majd megszórjuk a sült hagymával. 190 fokra előmelegített sütőben sütjük, amíg aranybarna színt kapnak (15-16 perc).

 Google Play



 App Store

