

Sajtos háromszög

1 70 1
Nehézség Perc adag

Allergének:



Hozzávalók

tészta

- 800 g finomliszt
 - 5 dl tej
 - 50 g friss élesztő
 - 1 ek. cukor
 - 2 dl napraforgó olaj
- töltelék
- 250 g vaj
 - 3 db tojássárgája
 - 1 ek. só
- tetejére
- 1 db tojás
 - 200 g trappista sajt



1. A sütőt 200 fokra előmelegítjük. 1 dl langyos cukros tejbe belemorzsoljuk az élesztőt, hagyjuk felfutni, majd a tészta többi hozzávalójával együtt jól összegyúrjuk és kb 5 percre dagasztjuk. Amíg elkészítjük a tölteléket, addig letakarjuk.
 2. A töltelékhez a puha vaját alaposan elkeverjük a tojássárgákkal és a sóval. A tésztát 4 részre osztjuk, a cipókat egyenként vékony téglalapokra nyújtjuk, lekenjük az ízesített vajjal, majd feltekercsöljük.
 3. A feltekercsölteket ferdén, "háromszögekre" vágjuk, majd sütőpapíros tepsire sorakoztatjuk. Megkenjük a tojással, majd megszórjuk a reszelt sajttal. 200 fokos sütőben kb. 20-25 perc alatt készre sütjük.
- T. A tölteléket margarinnal is készíthetjük.

Google Play



App Store

