# 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 percig dagasztjuk. Amíg elkészítjük a tölteléket, addig letakarjuk.
2. A töltelékhez a puha vajat alaposan elkeverjük a tojássárgákkal és a sóval. A tésztát 4 részre osztjuk, a cipókat egyenként vékony téglalapokra nyújtjuk, lekenjük az ízesített vajjal, majd feltekerjük.
3. A feltekert hengereket 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