

Juhtúrós kapos csusza

1	40	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:



Hozzávalók

- 400 g csuszatészta
- 300 g juhtúró
- 100 g füstölt szalonna
- 1 csok kapor
- 2 dl tejföl
- só



1. Az apró kockára vágott szalonnát egy serpenyőben közepes lángon kiolvasztjuk, majd addig pirítjuk, amíg aranybarna "töpörtű" nem lesz.
2. A tésztát sós vízben kifőzzük, leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük és a kisütött füstölt szalonna zsírján átforgatjuk. Rámorzsoljuk a túrót, majd egy jénai tálba tesszük és 180 fokra előmelegített sütőben megsütjük. (addig sütjük míg a tészta a tetején pirult nem lesz)
3. Tálaláskor a csuszát ízesítjük a kapos tejföllel, és szórjuk meg szalonna töpörtűvel.



Google Play



App Store

