

Májás töltike

1	120	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:



Hozzávalók

- 3 db tojás
- 4 db száraz zsemle
- 3 db csirkemáj
- vöröshagyma
- só
- őrölt fekete bors
- ételízesítő
- aprított petrezselyemzöld



1. A zsemlet vízben áztatjuk, kinyomkodjuk és egy nagyobb tálba tesszük. Hozzáadjuk a tojásokat, az apróra vágott vagy megkapart csirkemájat, reszelt hagymát, fűszereket ízlés szerint és a petrezselyem leveleket apróra vágva. Jól összekeverjük a hozzávalókat.
2. Folpackra halmozzunk a töltelék felét és eligazgatjuk rajta. Feltekerjük a tölteléket, a folpack két végét elkötjük. A másik felét a tölteléknek ugyanígy megformázzuk.
3. Forró vízben főzzük a megformázott töltelékeket 1,5-2 órát takaréklángon.
- T. Készíthetünk hozzá bármilyen köretet, vagy akár kenyérral is ehetjük.

Google Play



App Store

