

Stíriai metélt

Hozzávalók a tésztához:

- 200g Mester tészta liszt
- 500g túró
- 1 tojás
- 1 nagy kanál tejföl
- csipet só

Töltelékhez:

- 300g tejföl
- 4 teás kanál Mester négyszeres erősségű édesítő
- 1 citrom leve és reszelt héja
- ízlés szerinti mazsola
- 3 tojás
- vaj az edény kenéséhez

Elkészítése:

A túró finomra összetörjük, majd hozzáadjuk a tojást, lisztet, a tejfölt és a sót.

Amint összeállítottuk a tésztát lisztezett nyújtólapra helyezük és elnyújtjuk 2-3mm vastagra, 15-20 mm széles csíkokat vágunk belőle és lobogó sós vízben megfőzzük, hideg vízben leöblítjük, jól lecsurgatjuk a víztől. A tojásokat ketté választjuk, a fehérjét csipet sóval kemény habbá verjük. A tejfölnöz hozzáadjuk a tojás sárgáját az édesítőt a citrom héjat és a levet jól elkeverjük, majd a tojás fehérjét nagyon óvatosan hozzákeverjük ebbe a masszába óvatosan beforgatjuk a kifőtt tésztát, mazsolával meghintjük, kivajazott formába öntjük és 160°C-on pirosra sütjük.