

Sós csiga rózsa

Hozzávalók a tésztához:

- 500g mester kelt kalács liszt,
- 50 g margarin,
- 3 dl tej,
- 2,5 dkg élesztő,
- 1 tojássárgája,
- 50g cukor,
- só

töltelékhez:

- 2 dl tejföl
- bacon
- gépsonka
- bazsalikom
- só

Elkészítése:

A tésztát összeállítjuk, 1 ujjnyi vastagra nyújtjuk. 3 ujjnyi széles csíkokra vágjuk az egyik hosszanti szélén kb 1cm-ként bevágásokat készítünk. A csíkokra gépsonka csíkokat illetve bacon darabokat teszünk, bazsalikom leveleket is elhelyezzük. Lazán feltekerjük a csíkokat, a kapott csigát a metszett felével felfelé egy kerek formába tesszük, így járunk el ameddig az összes tésztánk el nem fogy. 1-1 nagy kanál sós tejfölt teszünk a rózsák tetejére, megkelesztjük, és 180C-on készre sütjük. Sajt nélkül készítettem, de gondolom a sajt nem rontja el.

