

Lecsós batyu

Hozzávalók a tésztához:

- 500g Mester kelt tésztaliszt,
- 1 teás kanál só,
- 1 evőkanál cukor,
- 50 élesztő,
- 50 g margarin ,
- 1 tojás
- 4-5 dl tej,

töltelék:

- lecsó (kb. 500g)

kenéshez:

- 1 tojás sárgája.

Elkészítése:

A tészta hozzávalóiból elkészítjük a kelt tésztát, Lecsót elkészítjük, kihűtjük. Elnyújtjuk a tésztát 3-5mm -esre fel kockázzuk 10-10cm-es négyzetekre a muffin formát ki olajozzuk beletesszük a tésztát, a közepébe beleteszünk 2 evőkanál lecsót,ráhajtjuk a tésztát, batyu formára hajtogatjuk,tojással megkenjük, megkelesztjük,180C-on pirosra sütjük.

Lecsó készítés :

- 200g mangalica szalonna apróra kockázva
- 1 nagy fej hagyma kockázva
- 1kg paprika
- 2-3 paradicsom
- 2-3 gerezd fokhagyma
- piros paprika