

## Lusta asszony rétese (6 nagy szelethez)

Hozzávalók:

- 100g Mester sütemény liszt
- 50g vaj+ a tepszi kenéséhez
- 100g cukor
- 250g túró
- 100g-150g meggy
- 2-3 evőkanál mazsola
- késhegynyi sütőpor
- 250ml tej
- 2 tojás
- 1 teás kanál vanília cukor
- nagy csipet só

Elkészítése:

A tepsit vajjal kikenjük, egy tálba bemérjük a lisztet, cukrot, vanília cukrot sütőport sőt és alaposan összekeverjük, a liszt keverék felét belesimítjuk a tepsibe, rámorzsoljuk a túrót, a magozott meggyet és a mazsolát is rászórjuk. A liszt másik felét is rászórjuk, a tejet alaposan összekeverjük a tojással és ráöntjük a lisztes rétegre. A vajat apró kockára vágjuk és a süti tetejére tesszük. 180C-ra előmelegített sütőben pirosra sütjük, kihűtjük. Majd szeleteljük.