

Zöldséges sós torta

Hozzávalók:

- 15dkg Mester süteményliszt
- 1 tojás
- 7dkg vaj
- 1-2 evőkanál tejföl
- pici só

Töltelék:

- 5dkg apróra vágott bacon
- 5dkg sonka
- 15dkg reszelt sajt
- 1dl főző tejszín
- só, bors
- 2 egész tojás
- paradicsom és padlizsán szeletek

Elkészítése:

A tészta hozzávalóit összegyúrjuk és pihentetjük kb. 1 órát. A tésztát 6 részre osztjuk vagy kinyújtjuk vagy elnyomkodjuk a formákba. A töltelékét összekeverjük és elosztjuk a formákba, a zöldség szeleteket a tésztára és a töltelékre is fektethetjük. 180 fokon kb. 20 perc alatt elkészül. /A formát célszerű jól kikenni, mert a sajtos töltelék, ha kifolyik akkor nehéz kiszedni a formából