

Mini sós pite /4 db –hoz/

Alapanyagok:

A tésztához:

250g Mester kelt tészta liszt
125g margarin
5 evőkanál hideg víz
csipet só
csipet sütőpor

Töltelékhez:

sajtos töltelék :

100g reszelt sajt
100g tejföl
só, bors ízlés szerint

darabos töltelék:

150g sonka
3db főtt tojás
150g póréhagyma , zöld hagyma
150g bacon

Kenéshez tojás

Elkészítés:

A margarint elmorzsoljuk a sütőporos liszttel, majd hozzáadjuk a tojást, a sót, és a hideg vizet. A tésztát jól összedolgozzuk. 8 részre osztjuk és a forma méretére nyújtjuk /A tésztát nagyobbra kell nyújtani, mint a forma alapja, mert az oldalára is fel kell majd simítanunk/. 1 lappal kibéleljük a formát. A sajtos töltelék 4 felé osztjuk, és ¼ részét elkenjük a tésztára. A darabos összetevőket felaprítjuk és mindenből az ¼ részét elhelyezzük a sajtos tölteléken. Fedő tésztával beborítjuk a töltelék. Tojással megkenjük miután az alsó és a felső tésztát összenyomtuk. A tésztát megszurkáljuk, és 180C°-on készre sütjük.

