

## Locsoló Kalács (tejmentesen)

### Tésztához:

- 500 G MESTER KELT TÉSZTA LISZT
- 50 g növényi margarin
- 3 dl víz
- 20 g növényi italpor
- 25 g élesztő
- 2 tojássárgája
- 50 g cukor
- csipet só

### Töltelék:

- 4 főtt tojás
- 1 zöldhagyma
- 1 zöld fokhagyma
- 300 g húsvéti sonka
- kb. 2 dl rizskrém
- 100-150 g reszelt növényi sajt
- só
- bors
- esetleg torma

### Elkészítése:

A tészta hozzávalóiból kelt tésztát készítünk, és 2 részre osztjuk. Kb. 1 ujjnyi vastagra nyújtjuk.

A rizskrémet összekeverjük a sajttal, sóval, borssal. A lapot először sajtos növényi krémmel kenjük meg, ha szeretjük, akkor tormát is kenhetünk a tésztára.

Egyenletesen megszórjuk a szeletelt hagymával, a felkockázott tojással, sonkával.

Lazán feltekerjük, tojással megkenjük és megszurkáljuk, megkelesztjük, majd 180°C-on készre sütjük.