

## **Baconos batyu**

Hozzávalók a tésztához:

- 500g Mester kelt tészta liszt,
- 50 g margarin,
- 3 dl tej,
- 2,5 dkg élesztő,
- 1 tojássárgája,
- 50g cukor,
- só

töltelékhez:

- 160gtejföl
- 80g reszelt sajt
- 3g só
- 8g lécötő
- csipet bors
- 50g bacon
- kenéshez tojás, reszelt sajt a szóráshoz

Elkészítése:

A tésztát összeállítjuk vékonyra nyújtjuk. 10 egyforma méretű négyzetre osztjuk, a töltelékét összekeverjük és a négyzetek közepébe halmozzuk. Batyukat formázunk, tetejét megkenjük tojással, sajttal megszórjuk, kelesztjük, 180C-ra előmelegített sütőben pirosra sütjük.