

Hájas kifli

Hozzávalók:

- 250g Mester Család Kelt tészta liszt
- 25g margarin
- 1 evő kanál cukor
- 1 tojás
- 150 ml tej
- 20g élesztő
- só

Hajtogatáshoz:

- 100g kigyúrt háj
- fél citrom leve

Töltelékhez:

- szilvalekvár

Díszítéshez:

- kristálycukor
- darabolt dió

Elkészítése:

A hájat lehartázzuk, hús darálón ledaráljuk és fél citrommal és vízzel kigyúrjuk, a vizet és a citromlevet leöntjük és felhasználásig félre tesszük. A tészta hozzávalóiból elkészítjük a kelt tésztát, elnyújtjuk 2-3 mm vastagra és egyenletesen elkenjük rajta a kigyúrt hájat, feltekerjük és háromba hajtjuk, elnyújtjuk újra 2-3mm vastagra, egyforma méretű négyzetekre vágjuk a négyzetek közepébe szilvalekvárt teszünk háromszög alakúra hajtjuk, tetejét tojással megkenjük és kristály cukros dióba mártjuk, szoba hőmérsékleten kelesztjük, 200°C-ra előmelegített sütőben pirosra sütjük.