

Pálinkás Tepertős pogácsa

Hozzávalók:

- 400g Mester kelt tészta liszt
- 25g élesztő
- 300g tepertő
- 1 tojás
- 200g tejföl
- 10g só
- mokkás kanál cukor
- 25ml pálinka
- csipetnyi bors
- kenéshez tojás, szóráshoz sajt

Elkészítése:

Minden összetevőt egy tálba teszünk elkészítjük a tésztát, lisztezett lapra tesszük, másfél ujjnyi vastagra nyújtjuk, tetejét bevagdossuk, nagy pogácsa szaggatóval kiszaggatjuk, megkenjük tojással, sajtot szórunk a tetejére, kelesztjük, 200C-ra előmelegített sütőben pirosra sütjük.