

Locsoló kalács

Hozzávalók:

Tésztához:

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

Töltelék:

- 4 főtt tojás
- 1 zöldhagyma
- 1 zöld fokhagyma
- 30 dkg húsvéti sonka
- kb. 2 dl tejföl
- 10-15 dkg reszelt sajt
- só
- bors
- esetleg torma



Elkészítése:

A tészta hozzávalóiból kelt tésztát készítünk, és 2 részre osztjuk. Kb. 1 ujjnyi vastagra nyújtjuk. A tejfölt összekeverjük a sajttal, sóval, borssal. A lapot először sajtos tejfőllel 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 megsütjük.

