

## ***Sonkás-kukoricás háromszög***

### **Hozzávalók:**

#### *Tésztához:*

- ✓ 1 kg Mester kelt tészta liszt
- ✓ 5 dkg élesztő
- ✓ 1 evőkanál cukor
- ✓ 6-7 dl tej
- ✓ 1 mokkás kanál só
- ✓ 2 dl étolaj

#### *Töltelékhez:*

- 40 dkg bacon vagy sonka
- 2 fej hagyma/ zöldhagyma, lilahagyma /
- 20-30 dkg kukorica
- 30 dkg reszelt sajt
- 2 gerezd fokhagyma
- 450 ml tejföl

#### *Kenéshez:*

- 2 evőkanál tejföl
- 1 tojássárgája

### **Elkészítése:**

A tészta hozzávalóiból elkészítjük a tésztát, majd kétfelé osztjuk. Ujjnyi vastagra nyújtjuk, a tejföl felével megkenjük, és az összes töltelék felét a tejfölös tésztára szórjuk. Feltekerjük és háromszögekre vágjuk. A másik tésztát is elkészítjük. A háromszögek tetejét tojásos tejföllel megkenjük, majd díszíthetjük sajttal, szezámaggal. Megkelesztjük, ezután 180°C-on készre sütjük.

