

Mángoldos krém sajtos háromszög

Hozzávalók:

- 500g Mester kelt tészta liszt
- 25g élesztő
- 1 teás kanál só
- 1 evő kanál cukor
- 350-400ml tej
- 1 tojás
- 1 evő kanál zsír

Töltelék:

- 250g mángold levél
- 1 evőkanál zsír
- 200g reszelt sajt
- 50-100g tejföl
- fokhagyma 2-3 gerezd
- só
- bors
- Tetejére tojás, reszelt sajt

Elkészítése: A kelt tészta lisztből elkészítjük a kelt tésztát, a mángoldot felcsikozzuk, és a zsíron megfonnyasztjuk, kihűtjük. Hozzá adjuk az aprított fokhagymát a borsot, a reszelt sajtot, és annyi tejfölt adunk hozzá, hogy kenhető legyen, A tésztát 2-3mm vastagra nyújtjuk rákenjük a tölteléket, feltekerjük és háromszög alakú darabokra vágjuk, tetejét tojással megkenjük és reszelt sajttal díszítjük. Megkelesztjük és 180C- ra előmelegített sütőben szép pirosra sütjük.