

Krémsajtos- baconos batyu

Hozzávalók:

- Mester leveles tészta 500g
- 5 dkg kockázott bacon
- 1 főtt áttört burgonya
- 15 dkg krémsajt
- só bors, zöldfűszerek / snidling vagy bazsalikom vagy zöld petrezselyem/
- tojás a kenéshez

Elkészítése:

A leveles tésztát vékonyra nyújtjuk. Nagy fánk szaggatóval kiszaggatjuk. A körök közepébe a töltelékkel behelyezzük, a másik felét ráhajtjuk. A kész batyu szélét jól lenyomkodjuk.

Az így elkészített batyu természetesen ebben a félkész állapotban lefagyasztható.

Ha azonnal fogyasztani szeretnénk, akkor tojással megkenjük a tetejét és 200C fokon készre sütjük.

Másnap is nagyon finom, már ha marad belőle