Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **30 perc**

Elkészítés: **30 perc**

Kohári Éva

HÚSVÉTI SONKÁS PITE

Gondolom minden családban előfordult már, hogy a húsvéti, főtt sonka pár nap után már nem volt túl kapós és esetleg maradt néhány, gazdátlan főtt tojás is a hűtőben. Számtalan módon fel tudjuk használni ezeket a maradék alapanyagokat, én most egy pite variációt szeretnék megmutatni. Természetesen ez a pitealap bármilyen feltéttel kombinálható, így nem csak a húsvét utáni időszakban kerülhet az asztalra.

HOZZÁVALÓK A TÉSZTÁHOZ

250 g It's us universal mix liszt
4 g szárított élesztő
120 g margarin
50 g Auchan tejföl
8 g só
1 db tojás

HOZZÁVALÓK A TÖLTELÉKHEZ

200 g Főtt sonka
3 db főtt tojás
ízlés szerint mozzarella
400 ml Auchan főzőtejszín
3 db tojás
ízlés szerint só
1 csipet frissen őrölt feketebors
1 teáskanál petrezselyem
1 kávéskanál fokhagymagranulátum
ízlés szerint Auchan füstölt sajt

ALLERGÉNEK

1. A lisztet morzsoljuk el a margarinnal, adjuk hozzá a tojást, a sót, az élesztőt és a tejfölt, majd gyúrjunk rugalmas tésztát.
2. A tésztát rizsliszttel megszórt felületen nyújtsuk akkorára, hogy a piteforma oldalára is kerüljön belőle (34-36 cm átmérőjű).
3. A sonkát és a mozzarellát vágjuk apró kockákra, a főtt tojást karikázzuk fel, majd tegyük a tésztára.
4. A tojásokat keverjük össze a tejszínnel, fűszerezzük, és öntsük a pitére, a tetejét szórjuk meg reszelt sajttal.
5. 180 fokra előmelegített sütőben kb. 30 perc alatt süssük készre.

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan