



Tálalás: **6 főre**



Előkészítés: **30 perc**



Elkészítés: **15 perc**



Kohári Éva

LEPÉNYKENYÉR SZENDVICS

Ez a serpenyőben gyorsan elkészíthető lepénykenyér kiváló szendvics alap, de tálalhatjuk levesek, raguk mellé is. Nálunk nagy sikere van „melegszendvicsnek” készítve, ilyenkor a kenyérke sütése közben töltöm meg ízlés és kívánság szerint. Most egy egyszerű, rántottával töltött szendvicset hoztam. Ez nagyon finom melegen és hidegen egyaránt, így kiváló útravalónak, vagy uzsonnás dobozba csomagolva.

HOZZÁVALÓK 6 DB LAPÉNYHEZ TÉSZTÁHOZ

300 g Schär B mix
kenyérliszt
5 g szárított élesztő

5 g só
230 g langyos víz
20 g olívaolaj

HOZZÁVALÓK 1 DB TÖLTÉLEKHEZ

2 db „L-es” méretű

tojás
1 teáskanál főzőtejszín
5-6 szelet
gluténmentes sonka
1 kevés Auchan
Trappista sajt

1 csipet só
1 csipet frissen őrölt
feketebors
1 marék rukkola
1 teáskanál olaj
ALLERGÉNEK

- 1 A tészta száraz hozzávalóit egy tálban keverjük össze, adjuk hozzá a langyos vizet és az olajat. Gyúrjunk egynemű, rugalmas tésztát, és hagyjuk 15-20 percig szobahőmérsékleten pihenni.
- 2 Amíg kel a tészta, készítsük el a tojásrántottát. A tojást verjük fel lazán a tejszínnel, és fűszerezzük.
- 3 Egy serpenyőben melegítsünk fel egy kevés olajat, öntsük rá a tojást, majd kevergetés nélkül süssük meg a tojás egyik és másik felét fedő alatt.
- 4 A tojásrántotta tetejét pakoljuk meg ízlés szerint sajttal, sonkával és rukkolával.
- 5 A tésztát osszuk 6 egyenlő részre és formázzunk belőle buciát.
- 6 Ha szendvicset készítünk belőle, akkor nyújtsuk a tésztát maximum 2 mm vastagra, kör alakúra, picit nagyobb átmérőjűre, mint a rántotta.
- 7 Egy serpenyőt zsiradék nélkül melegítsünk fel, tegyünk bele egy kinyújtott tésztát. Erre csúsztassuk a megpakolt rántottát és fedjük be egy újabb, kinyújtott tésztalappal. A két tészta szélét óvatosan nyomkodjuk össze.

8

Fedő alatt süssük addig, míg az alsó tészta ropogós lesz. Ezután fordítsuk meg a szendvicset és süssük ezt az oldalát is ropogósra.



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

