



Tálalás: **4 főre**

Előkészítés:

Elkészítés:

 **Rákóczi Feri**

MAMA SÓS STANGLIJA

Ugye mindenkinek van hagyományos, az anyukájától, vagy nagymamájától örökölt receptje? Nos, ez az enyém, most közre adom, mert sokáig omlós marad, és annyira jó, hogy nem lehet betelni vele! Tipp: derelye vágóval darabold, így lesz cikkcakkos a széle. Használj bátran különleges sajtot hozzá, remek lesz füstölt-, vagy kecskesajttal is

HOZZÁVALÓK

500 g BL55-ös liszt
250 g vaj

2 db tojás sárgája
1 dl tejföl
20 g élesztő

1 dl tej
100 g reszelt sajt
1 csapott el só

1 db tojás a kenéshez
50 g sajt a szóráshoz
ALLERGÉNEK

- 1 A langyos tejbe morzsold bele az élesztőt, várd meg, hogy felfusson.
- 2 Szitáld át a lisztet, majd mehet hozzá az összes hozzávaló.
- 3 Alaposan dolgozd össze, nyújtsd 1 centi magasságúra.
- 4 Kend meg a tetejét felvert tojással, szórd meg a sajttal.
- 5 Vágd fel kedved szerinti hosszúságra és szélességre, majd pakold egy sütőpapírral bélelt tepsibe.
- 6 Mehet is a 180 fokra előmelegített sütőbe 15 percre.



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



Auchan