



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **20 perc**



Kohári Éva

SAJTOS KEKSZCSIGA GLUTÉNMENTESEN

Én annyira szeretem a kekszeket, hogy már szinte függő vagyok. Rengeteg módon szoktam variálni a tölteléket, legyen ez édes vagy akár sós. Ezek a sajtos töltelékes csigák igazán finomak és tökéletes nassolnivalók a főétkezések között. Mivel a töltelék elég lágy, ezért szeletelés előtt mindenképpen tegyük a fagyasztozóba, így nem kell bosszankodni, hogy folyik, szétcsúszik és gyönyörű csigákat tudunk vágni belőle. A tölteléket ízlés szerint variálhatjuk, tehetünk bele akár apró kockára vágott sonkát, kolbászt is, de ízesíthetjük nyugodtan zöldségzserekkel.

HOZZÁVALÓK A TÉSztÁHOZ

300 g It's us miklos universal mix liszt
150 g Auchan

margarin
1 db „M-es” méretű Auchan tojás
50 g Auchan tejföl
5 g só

HOZZÁVALÓK A TÖLTÉLÉKHEZ

150 g Auchan tejföl
1 db „M-es” méretű Auchan tojás

150 g reszelt Auchan ementáli sajt
ízlés szerint olajbogyó
1 nagy csipet só
ALLERGÉNEK

- 1 Mérjük egy keverőtálba a lisztet és a sőt és morzsoljuk el benne a margarint. Adjuk hozzá a tojást és a tejfölt, majd gyors mozdulatokkal gyúrjunk rugalmas, egynemű tésztát. Amíg elkészítjük a tölteléket, tegyük a tésztát a hűtőbe.
- 2 A töltelékhez a tejfölt keverjük össze a tojással, adjuk hozzá a reszelt sajtot és egy nagy csipet sőt. Az olajbogyót vágjuk apró darabokra és keverjük a sajtos masszához.
- 3 A tésztát rizsliszttel megszórt felületen nyújtsuk kb. 35x30 cm-es téglalappá. Kenjük meg a tetejét a sajtos töltelékkel, szórjuk meg darabolt olajbogyóval és szorosan tekerjük fel.
- 4 A feltekert rudat csomagoljuk frissen tartó fóliába és legalább 30 percre tegyük a fagyasztozóba.
- 5 A süttőt melegítjük elő 180 fokra. A rudat szeleteljük kb. ujjnyi vastag szeletekre és fektessük a csigákat sütőpapírral bélelt tepsibe.
- 6 180 fokon 20-25 perc alatt süssük készre.



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

