



SPARHELTES LEPÉNY –SPARHELT NÉLKÜL

Az egyik legjobb fesztivál kaját csinálom most meg, és remélem, hogy ti is. Két tündéri csajtól tanultam a receptet, ők járnak sparheltjükkel az országot, és árulják ezt a minden jóval megtömött szuper streetfood-ot. Sparhelt nélkül is van élet, ha van egy olyan grilled, ami telilapos, azon is megsütheted, de a legegyszerűbb egy serpenyő. És ami a legjobb, hogy te választhatsz a töltelékek közül, ami csak fellelhető a hűtőben, az mehet bele. Maradék sült hús, kicsit megszáradt sajt reszelve, az üveg alján megbúvó savanyú-uborka, mind kitűnő alapanyag lesz. Ami viszont kihagyhatatlan: a tejföl. Az egyik legjobb fesztivál kaját csinálom most meg, és remélem, hogy ti is. Két tündéri csajtól tanultam a receptet, ők járnak sparheltjükkel az országot, és árulják ezt a minden jóval megtömött szuper streetfood-ot. Sparhelt nélkül is van élet, ha van egy olyan grilled, ami telilapos, azon is megsütheted, de a legegyszerűbb egy serpenyő. És ami a legjobb, hogy te választhatsz a töltelékek közül, ami csak fellelhető a hűtőben, az mehet bele. Maradék sült hús, kicsit megszáradt sajt reszelve, az üveg alján megbúvó savanyú-uborka, mind kitűnő alapanyag lesz. Ami viszont kihagyhatatlan: a tejföl.

HOZZÁVALÓK

650 g liszt
3 dl meleg, de nem
forró tej
30 g élesztő

1 db tojás
1 csapott evőkanál
cukor
1 teáskanál só
3 evőkanál zsír

BELEVALÓK A LEPÉNYHEZ

8 szelet gépsonka
300 g reszelt sajt
4 db csemegeuborka

2 fej lilahagyma
aprítva
200 g kockázott bacon
3 dl tejföl

ALLERGÉNEK

- 1 A meleg tejben keverd el a cukrot és az élesztőt. Kb 5 perc alatt felfut, hab keletkezik a tetején.
- 2 Ekkor keverd össze az összes hozzávalóval, és alaposan dolgozd össze. Takard le egy tiszta konyharuhával és tedd meleg helyre 40 percre.
- 3 Közben készítsd össze a belevalókat.
- 4 A bacon és a hagymát kevés olajon lepirítottam, az uborkákat szeleteltem.
- 5 Ha megkelt a tészta oszd négy részre, majd nyújtsd ki a darabokat akkora körre, ami befér egy nagy serpenyőbe.
- 6 Forrósítsd fel az edényt, önts egy kevés olajat a serpenyőbe, majd mehet bele a lepény, amikor az alja megsült, szépen felhólyagosodott, akkor vedd takarékra a lángot és a tésztát fordítsd meg. Kend meg a tejföllel, pakold rá a cuccokat és hajtsd félbe. Forgatva süsd meg mindkét oldalát.

7

Tippek:

8

Ha vegetáriánus verziót szeretnél, akkor egy kevés növényi olajon fonnyassz fokhagymát és spenótleveleket. Sózd és borsozd is. Halmozd a lepényre tegyél rá fetasajtot, hajtsd félbe és így süsd meg.

9

Tálalásnál adj még hozzá aprított lilahagymát, csemegeuborkát és tejfölt, így mindenki igénye szerint turbózzhatja a lepényét.



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

