



Tálalás: **6 főre**



Előkészítés: **90 perc**



Elkészítés: **60 perc**



Kohári Éva

TORMAKRÉMES, HÚSVÉTI SONKÁS SAJTOS STANGLI SZENDVICS

Amikor gluténmentes diétára lettem ítélve, az egyik legnagyobb fájdalmam az igazi sajtos stangli volt. Nagyon szerettem minden olyan szendvicset, aminek az alapja a ropogós sajtos, puha belezetű stangli. Ezt a gluténmentes variációt azt hiszem nehéz überelni, pláne, ha vastagon megkenjük egy pikáns tormás krémmel, megpakoljuk gazdagon húsvéti főtt sonkával, tojással és mindenféle zöldséggel, amit csak a hűtőben találunk. Nálunk a húsvéti reggeli nem is lehetne ennél jobb és kíváncsabb. Próbáljátok ki ti is, higgyetek el, igazán megéri.

HOZZÁVALÓK A TÉSZTÁHOZ

500 g Schär mix bread liszt
25 g friss élesztő
125 g Auchan tejföl
300 g víz
1 db M-es méretű tojás
10 g só

10 g útifűmaghéj
1 csipet cukor
20 g Auchan étolaj

HOZZÁVALÓK A TETEJÉRE

1 db tojássárgája
2 evőkanál tej
ízlés szerint reszelt sajt, pl. Auchan füstölt sajt

HOZZÁVALÓK A TORMAKRÉMHEZ

20 g vaj
20 g rizsliszt
300 g tej
1 doboz Majonézes torma
egy kevés só
1 csipet őrölt fekete

bors

HOZZÁVALÓK A TÖLTÉLEKHEZ

6 szelet Főtt sonka
6 db főtt tojás
1 kevés reszelt sajt
ízlés szerint etek, saláta, zöldhagyma

ALLERGÉNEK

- 1 Langyosítsuk meg a tejfölt, keverjük hozzá a cukrot és futtassuk fel benne az élesztőt.
- 2 Egy keverőtálban vagy a dagasztógépben keverjük össze a lisztet, a sót, az útifűvet, adjuk hozzá a tojást, a felfuttatott élesztőt és a vizet. Alaposan dagasszuk meg, miközben az olajat fokozatosan adagoljuk hozzá.
- 3 Enyhén olajos kézzel gyúrjuk át a tésztát, és osszuk 6 egyenlő részre. Formázzunk a kezünkkel a bucikból kb. 10 cm hosszú rudakat, és tegyük sütőpapírral bélelt tepsibe.
- 4 A tojássárgáját keverjük össze a tejjel, és kenjük meg vele a stanglik tetejét.
- 5 Szobahőmérsékleten kelesszük 60 percet.

- 6 A sütőt melegítsük fel 180 fokra. A megkelt stanglik tetejét szórjuk meg reszelt sajttal, és 30-40 perc alatt süssük készre. A sütési idő nagyban függ a sütőtől!
- 7 A megsült stanglikat szedjük rácsra, és várjuk meg, míg kihűlnek.
- 8 A tormakrémhez készítsünk egy besamelmártást: a vajat egy serpenyőben olvasszuk fel, keverjük hozzá a lisztet, és pirítsuk egész halvány aranybarnára. Folyamatos kevergetés mellett öntsük hozzá a tejet és forraljuk fel. Ízesítsük majonézes tormával, sóval és frissen őrölt feketeborssal.
- 9 A kihűlt stanglikat vágjuk félbe, kenjük meg a tormás krémmel, és pakoljuk meg alaposan sonkával, főtt tojáskarikákkal, zöldségekkel és reszelt sajttal.



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

