

STEFÁNIA VAGDALT HÚSVÉTI HIDEGTÁLRA



Feltöltötte:
Gerőczy Franciska

Hozzávalók

6 adagra

3 db tojás

60 dkg darált sertés dagadó

1 fej vöröshagyma

4 gerezd fokhagyma

2 db tojás

3 db zsemle (szikkadt)

ízlés szerint őrölt bors

ízlés szerint majoranna

ízlés szerint só

1 tk pirospaprika

1 ek zsír

Elkészítés

A 3 db tojást hideg vízben felteszem és 15 perc alatt keményre főzöm.

A húst ledarálom, a vöröshagymát apró kockára vágom a fokhagymát lereszelem és a húshoz adom.

A zsemleket vízbe áztatom, majd jól kinyomkodom és a többi hozzávalóval együtt, 2 nyers tojással, fűszerekkel, sóval, jól összekeverem.

A massa 1/3-ából egy ujjnyi vastag lapot teszek a tepsi aljára, amire a 3 db megpucolt főtt tojást ráteszem.

A maradék masszával beborítom a tojásokat, ügyelve hogy mindenhol körbe érje a massa, tetejét, oldalát elsimítom.

Tetejére kenem a zsírt, sütőbe teszem és 200 fokon 50 percig fólia alatt sütöm, majd fólia nélkül még 15 percig pirítom a tetejét.

Hidegtálak izgalmas alkotóeleme is lehet.