



Sonkás-sajtos rakott tészta

🕒 30–35 Perc 

Elkészítés

- 1 Elsőként készítjük el a tésztát a csomagoláson található útmutató szerint. Öblítsük le hideg vízzel és alaposan csepegtessük le.
- 2 Egy tálban a tojások sárgáját keverjük el a tejszínnel, a reszelt emmentáli sajttal és a tejföllel.
- 3 A sonkát vágjuk kis kockákra, keverjük el a pirított hagymával és a tésztával, majd alaposan forgassuk össze a tojássárgája-tejföl keverékkel. Ízlés szerint fűszerezzük sóval és borssal.
- 4 Az egészet oszlassuk el egy tepsiben és szórjuk meg reszelt parmezánnal.
- 5 Sütőben süssük 180 °C-on körülbelül 35 percig. A tetejét szórjuk meg frissen vágott metélőhagymával és tálaljuk.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Csuszatészta
600 g	Füstölt sonka
5 db	Tojás
6 ek.	Olaj
40 g	Reszelt parmezán
40 g	Reszelt emmentáli sajt
125 ml	Tejföl
125 ml	Tejszín
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Tarkabors, egész
1 csomag	Pirított hagyma
1 csokor	Friss metélőhagyma

