

Erzsi néni sonkatekeres receptje

Hozzávalók 10 tekercshoz:

- *10 szelet gépsonka /zalahús is lehet, csak az a lényeg, hogy nagy szelet legyen, mert ebbe kerül a töltelék /
- *5 dl tej
- *5dkg vaj vagy margarin
- *5dkg liszt
- *20 dkg reszelhető sajt /füstölt vagy trappista /
- *egy kis üveg ecetes reszelt torma
- *só, bors /ízlés szerint /
- *néhány főtt tojás a díszítéshez.

Ennek a finomságnak az elkészítése rendkívül egyszerű. Alapja a Besamel mártás. Készítésekor egy arany szabályt kell betartani. Közepes sűrűségű mártáshoz: ahány dl mártást szeretnénk, annyi dl tej, ugyanannyi dkg vaj /margarin/ és liszt szükséges. /Érdemes megtanulni, mert semleges ízének köszönhetően bármivel ízesíthető. Hígabbra készítve, az arányokat megváltoztatva bármilyen húsféle ízletes kísérője lehet. Előre elkészíthető, ha többre sikeredik, lefagyasztható, és bármikor elő lehet venni. /

A Besamel mártás elkészítése:

A vajat egy lábaskában /legjobb a teflon/ felolvasztjuk, világosra piritjuk benne a lisztet, majd állandó kevergetés közben, apránként hozzáadjuk az előre felforrósított tejet, és habverővel simára keverjük. Lassú tűzön addig főzzük, amíg a kívánt sűrűséget el nem éri / kb. 10 perc/, csak a végén sózzuk és borsozzuk. Ha kihűlt, beledolgozzuk a kinyomkodott ecetes tormát, és ízlés szerint a reszelt sajtot.

Ezzel a töltelékkel megtöltjük a sonkaszeleteket, a végüket reszelt sajtba nyomkodjuk. A szép kis tekerceket tálra csinosítjuk/ legjobb a hosszúkás tál /, karikákra vágott főtt tojással, piros-arany pöttyel, salátával díszítjük.

Garantáltan finom, kipróbált, jó recept. A hatás nem marad el!

Jó főzőcskézést, a lányoknak sok locsolót, és mindenkinek jó étvágyat kívánok hozzá!

Erzsi néni