

Kelesztés nélküli sajtos rúd



Hozzávalók:

50 dkg liszt
25 dkg zsír
1 tojás
2,5 dkg élesztő
1 kis pohár tejföl
fél dl tej
pici cukor
10 dkg reszelt sajt
1 ek só

Tetejére:

1 tojás
10 dkg reszelt sajt

Elkészítése:

A lisztet a sóval, sajttal, tojással, zsírral és a tejföllel elkeverjük. A cukros tejben az élesztőt felfuttatjuk, majd a tésztához öntjük, jól összedolgozzuk.

Lisztezett deszkára öntjük és kb. 1 cm vastagra nyújtjuk. Tojással megkenjük, és reszelt sajttal megszórjuk. Derelyevágóval rudakat vágunk és sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük. Kb. 180 fokban, előmelegített sütőben szép pirosra sütjük.