

Örmény sajtos táska.txt

Örmény sajtos táska

Hozzávalók: 30 dkg sajt, 20 dkg liszt, 2 tojás, 2 dkg élesztő, kevés tej, 1 kockacukor, 1 csomó petrezselyem, só, bors

Elkészítés: Az élesztőt kevés langyos tejjel és egy kockacukorral szokás szerint felfutatjuk, eldolgozzuk a liszttel, hozzáadjuk a tojásokat, és ha szükséges, egy kevés víz segítségével kemény tésztát gyúrunk belőle. Egészen vékonyra kinyújtjuk. A sajtot és a petrezselymet finomra megvágjuk, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. A tésztát derelyevágóval, 12-15 cm nagy négyzetlapokra vágjuk, mindegyik közepére 1-1 kanál sajttöltelékkel teszünk, derelye-szerűen, azaz átlósan egymásra hajtjuk, a széleket megkenjük vizes kenőtollal, jól lenyomkodjuk. Lehetőleg ne maradjon benne levegő, mert kipukkad! Forró, bő olajban mindkét oldalán ropogós pirosra sütjük. Vigyázat, sülés közben megnőnek, csak 2-3 táskát süssünk egyszerre!