



Csicseriborsós-
spenótos

VILLÁMLEPÉNY

1 adag 52 g ch
ebből 8 g
cukor

Hozzávalók

2 adaghoz
6 dkg világos tönkölyliszt
6 dkg durumliszt
6 dkg vaj
1 dl natúr joghurt
só

Feltételhez

4 ek. natúr paradicsompüré
10 dkg főtt csicseriborsó
5 dkg felezett koktélpáradicsom
5 dkg friss spenótlevél
1 gerezd fokhagyma
só
frissen őrölt bors
olívaolaj
fetasajt

Keverjük el a liszteket egymással, sózzuk, adjuk hozzá a felkockázott hideg vaját és a joghurtot. Gyúrjuk össze a tésztát (ha nem gyúrható, kevés hideg vizet adjunk hozzá).

Olívaolajon serpenyőben pirítsuk meg a zúzott fokhagymával együtt a csicseriborsót, adjuk hozzá a felcsíkozott spenótot. Ezt éppen hogy csak fonnyasszuk meg. Sóval, borssal ízesítsük.

A sütőt melegítsük elő 200 fokra.

A tésztát nyújtsuk ki kerek lapnak, majd helyezzük sütőpapírral bélelt tepsire.

Kenjük meg paradicsompürével, szórjuk rá egyenletesen a csicseriborsós feltétet, a darabolt koktélpáradicsomot és a morzsolt fetasajtot, olívaolajjal csepegtessük.

Hajtsuk vissza a tészta széleit, majd 25 perc alatt süssük készre az előmelegített sütőben.

Kiadja:

CIVILÚT

Partnereink:



EGYSZÜLŐS
KÖZPONT