



60 perc

Egy nagyon gyors, zamatos vendégváró falatok.

Természetesen a kolbász elhagyható, hisz anélkül is zamatos. A nagyarányú túró miatt nehezen szárad ki.

Így akár másnap egy kicsit felmelegítve előjön a frissessége.

Kolbász-zabos túrópogácsa



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók:

50 dkg túró
15 dkg reszelt sajt
15 dkg száraz füstölt kolbász

4 tojás
6 evőkanál zabpehely
6 evőkanál zabpehelyliszt

½ kávéskanál só
1 csomag sütőpor
½ kávéskanál őrölt fekete bors

Elkészítés:



1 A túró villával egy tálban összenyomkodjuk. Hozzá keverjük zabpehelyet, zabpehelylisztet, tojást, sót, borsot, sütőport.



2 Felkarikázzuk, és konyhai aprítóval morzsává aprítjuk a kolbászt, melyet a tésztakeverékhez öntünk.



3 Ezután azt is alaposan hozzákeverjük. A masszát legalább fél órára hűtőbe tesszük.



4 Egy nagyobb tepsit kibéleljünk sütőpapírral, és kicsi pogácsa formájú tésztahalmokat teszünk rá



5 Megszórjuk a reszelt sajttal. Előmelegített sütőbe, 200 C-on 20 percig sütjük.