

Húsvéti sós torta - Bontáné

Hozzávalók:

1 mirelit leveles tészta

2 paradicsom

½ kg vékonyra szeletelt sárgatúró

30 dkg füstölt sonka törmelék

4 főtt tojás

2 fej vöröshagyma

1 nyerstojás

2 evőkanál olaj

ráma a forma kikenéséhez

A kiolvasztott tésztát, 0,3 mm vastagságúra nyújtjuk. Kibélelünk vele egy teflon gyümölcstorta formát, vagy csatos tortaformát, úgy hogy a 4 tésztafél kilógjon.

A vöröshagyma karikákat üvegesre pirítjuk és rá tesszük a paradicsom karikákat dinsztelni, majd a tésztára simítjuk. Erre szórjuk a sonkatörmeléket, és befedjük a főtt tojás szeletekkel és a vékony szeletekre vágott Sárgatúróval. A tészta füleit visszahajtjuk, és tojással megkenjük. 180 c fokon ropogósra sütjük. Kiváló borkorcsolya ☺

Ha nincs főtt sonka, helyettesíthetjük gépsonkával is.

Kellemes húsvétot kívánunk ☺