

# SONKATORTA

HOZZÁVALÓK , 6-8 SZEMÉLYRE ☺

1. 40 dkg liszt
2. 25 dkg vaj,
3. 3 tojás
4. só ✪



## ELKÉSZÍTÉS

1. A megszitált lisztbe tegyünk egy kávéskanálnyi 1 sót, majd morzsoljunk hozzá 20 dkg vajat. Adjuk hozzá a tojást, és gyúrjuk össze **hideg** kézzel (ha szükséges, öblítsük le kezünket hideg vízzel, majd töröljük szárazra). Addig gyúrjuk, amíg sima tésztát kapunk, alakítsuk cipó formájúra és tegyük a hűtőszekrénybe.
2. A húslét fűszerezzük reszelt szerecsendióval, oregánóval vagy majoránnával, és fedő alatt főzzük 10 percig. Szeleteljük fel a gombát és locsoljuk meg kevés citromlével. A zellerszárat vágjuk félcentis darabokra. Dobjuk be a zellerdarabokat és a gombaszeleteket a húslébe, amint **felforrt**, vegyük le a tűzről, és tegyük félre.
3. Egy lábosban 3 dkg vajon fonnyasszuk meg az apróra vágott hagymát és az összenyomott fokhagymát. Adjunk hozzá 3 dkg lisztet, és lassú tűzön fakanállal állandóan kevergetve készítsünk belőle rántást. Öntsük fel 2,5 dl húislevesel, és **folyamatos** keverés közben addig főzzük, amíg sűrű szószt kapunk.

Tegyük a töltelék a tésztára. A tojássárgáját keverjük jól össze egy kanálnyi hideg vízzel. Hajtsuk rá a tésztát körben, és kenjük meg tojással. Rendezzük el a tésztacsíkokat rácsszerűen, és ragasszuk össze tojással a csíkok végeit és a tésztaalap szélét. A maradék tojássárgájával kenjük be a csíkokat. Az előmelegített sütőben 30 percig süssük. Tálalás előtt pár percig hagyjuk hűlni.

### ITALAJÁNLAT

Szelíd savakkal rendelkező, simogató vörösbor,  
például lellei Merlot

FIGYELEM! A SONKATORTA TETEJÉN LÉVŐ RÁCSOKAT DERELYESZAGGATÓVAL IS KIALAKÍTHATJUK, ÍGY SZÉP, CAKKOS LESZ A CSÍKOK SZÉLE.

Szakács Szilárd  
Főszakács