

Sajtos csiga

Tészta: 2 tojássárgája, 1 pohár (175 g) tejföl, 1 evőkanál só, 1 cs. sütőpor, 25 dkg Ráma, 50 dkg liszt

Töltelék: 20 dkg sajt, 20 dkg Ráma



A hozzávalókat összegyűrjük, és 4 cipót formálunk belőle. A Rámát a sajttal habosra keverjük. A tésztát elnyújtjuk és rákenjük a sajtos tölteléket, feltekerjük, mindet külön-külön. Az így kapott rudakat **egy éjszakára hűtőbe tesszük**. Sütés előtt éles késsel vékony szeletekre vágjuk, és előmelegített sütőben világosra sütjük. Lehet fagyasztani is és ha szükséges kivesszük, szeleteljük és sütjük (180-190°C-on).

