



Mexikói zöldséges batyuk

Hozzávalók

- 1 tasak Maggi Mexikói chilis bab alap
- 1 tk só
- 2 ek olívaolaj
- 4 ek tejszín
- 12 dkg vaj
- 1 kis tojás
- 40 dkg mexikói zöldségkeverék
- 22 dkg liszt
- 12 dkg natúr krémsajt

Elkészítés

1. A vajat, krémsajtot és a tejszínt kézi mixerrel elkeverjük, hozzáadjuk a lisztet és a sót, és gyorsan egynemű tésztát gyúrunk. Kétfelé osztjuk és lapos koronggá formálva folpackban 30 percig a hűtőben pihentetjük.
2. A zöldségkeveréket egy nagyobb serpenyőben a felforrósított olívaolajra dobjuk, átfogatjuk, majd hozzáadjuk a Maggi Mexikói chilis bab alapot és 3 dl vizet, és kevergetve 5-7 percig pároljuk, besűrítjük.
3. A tésztakorongokat lisztezett munkalapon, nyújtás közben is lisztezve késfok vastagságúra nyújtjuk.
4. 12 cm-es köröket vágunk a tésztából (segítségünkre lehet pl. egy ilyen átmérőjű tálka), a maradékot is összegyűrjük, újra kinyújtjuk és felhasználjuk.
5. A zöldséges tölteléket a tésztakörök egyik felére halmozzuk, ráhajtjuk a másik felét és a széleket villával jól lenyomkodjuk.
6. Így készítjük el a tészta másik felét is, majd a batyukat tojással lekenjük és 200 fokra előmelegített sütőben 18-20 percig sütjük. Tejföllel tálaljuk.

Tápérték adatok

Szénhidrát	113.68 g
Energia	1419.85 kcal
Zsír	92.39 g
Fehérje	29.77 g
Telített zsírok	47.61 g

70 Perc

2 adag