



Bolognai húsos pite

Hozzávalók

- 2 tk só
- 0.5 dl tejszín
- 1 db tojás
- 40 dkg darált marhahús
- 25 dkg liszt
- 2 ek olaj
- 12 dkg vaj
- 12 dkg krémsajt
- 1 üveg Maggi Klasszikus bolognai szósz

Elkészítés

1. A vajat, tejszínt és a krémsajtot villával összedolgozzuk. Hozzáadjuk a lisztet és a sót, gyorsan egyneművé gyúrjuk.
2. A tésztát kétfelé osztjuk, koronggá lapítjuk, folpackban 30 percig hűtőben pihentetjük.
3. Addig a húst serpenyőben forró olajon átpirítjuk, hozzáadjuk a szószt, összeforraljuk, kissé besűrítjük, hűlni hagyjuk.
4. A tésztakorongokat enyhén lisztezett munkalapon vékonyra, kb. 30x30-as téglalappá nyújtjuk.
5. 7-8 cm-es nagyméretű köröket szaggatunk (a tésztamaradékot újra összegyúrva) és a körök felének közepére egy nagyobb teáskanálnyi húsos ragut halmozunk.
6. A tojást feltörjük, de még ne verjük fel: a fehérjével kenjük meg a tésztakörök széleit.
7. A tésztakörök másik felével borítsuk be a húsos darabokat, a széleket körben az ujjunkkal nyomkodjuk le. Verjük fel a tojást, kenjük meg a pitéket és 190 fokra előmelegített sütőben 20 perc alatt süssük aranybarnára.

Tápérték adatok

Szénhidrát	44.71 g
Energia	841.66 kcal
Zsír	63.07 g
Fehérje	22.33 g
Telített zsírok	31.76 g

🕒 60 Perc

⊕ 5 adag