

Medvehagymás pogácsa

Brevics Lászlóné Anci receptgyűjteményéből

Nyersanyag 4 személyre:

- liszt 60 dkg
- só 2 tk
- élesztő 3 dkg
- tej 2, - 2,5 dl
- tejföl 2 dl
- ráma 20 dkg
- medvehagyma 15 dkg

A nyersanyagokból tésztát készítünk, pihentetjük. A medvehagymát nagyon apróra vágjuk. A tésztát kinyújtjuk és elosztjuk rajta a medve hagymát, hajtogatjuk, 2-szer. Fentről lefelé, jobbról balra, balról jobbra. Ismét pihentetés következik, majd formázás, tojással megkenni és sajttal meghinteni. Előmelegített sütőben sütni.