

Juhtúrós puliszka

Hozzávalók:

- 25 dkg kukorica dara,
- 7,5 dl víz,
- ½ evőkanál só,
- 12,5 dkg juhtúró,
- 25 dkg tehéntúró,
- 25 dkg kockázott füstölt szalonna,
- szárított hagyma,
- 5 dkg vaj,
- 10 dkg füstölt sajt.



Elkészítés:

A vizet felforraljuk beletesszük a sót és folyamatos keverés mellett a kukorica darát, 4-5 percig főzzük, kissé lehűtjük, beletesszük a juhsajtot és a tehéntúrót, jól összekeverjük.

A szalonnát megpirítjuk, kisütjük.

Kivajazott jénaiba tesszük (beleszaggatjuk) a puliszkát, tetejére rászórjuk a kisütött szalonnát és a szárított hagymát, majd sütőben átsütjük kb. 20-25 perc.

Tálaláskor füstölt sajttal megszórjuk tejfellel vagy joghurttal fogyaszthatjuk.

Jó étvágyat kívánunk!