

Szalonnás-medvehagymás kenyérrüding

Szerző: Kapallo G. Gyula
 2015. Április 26.
 Utolsó frissítés 2015. Április 26.

- 10 db tojás
- 1 dl fűszertészta
- 4 szelet fehér toast kenyér
- 1 fej lilahagyma
- 2 tk friss kakukkfű aprítva
- 1 tk friss zsályalevél aprítva
- 1 csokor medvehagyma aprítva
- 1 tk só
- 1 tk őrölt fekete bors
- 1 tk chili pehely
- 1 tk sárgapör
- 10 dkg reszelt trappista
- 10 dkg kolozsvári szalonna

- 5 dkg vaj
 A szalonnát vágjuk fel vékonyabb szeletekre és ezeket egy serpenyőben pirítsuk aranybarnára, majd vegyük ki a zsírral és papírral re helyezve hagyjuk kihűlni. A tojásokat 1/4 k fel egy keverőtálba és keverjük habosra egy kázi habverővel. Ezután aprítsuk fel a szalonnát, a medvehagymát és a zöldségszereket, a kenyeret csépkedjük kockacukornyi darabokra, majd a tölbi hozzávalóval egy tálba forgassuk bele a felvert tojásba. A 12 adagos muffin forma belsejét jézzel vajazzuk ki, majd osszuk el benne a keveréket és 180 fokra előmelegített sütőben, 20-30 perc alatt 1/4 k aranybarnára sültsük. Vendégszolgálatnak, borkorcsolyának, de előételnek is kiváló alkamas.

Borajánlás:

Pácsi traminet vagy egri királyleánykát ajánlok hozzá fogyasztani 2012-ből.