

Fűszeres sájtátkészítés

Szerző: Kapallás G. Gyula
 2014. október 17.
 Utolsó frissítés: 2014. október 23.

- 25 dkg finomliszt
 - 15 dkg vaj
 - 4 ek tejföl
 - 1 ek cukor
 - 1 káshégynyi só
 - 1 kk szódabikarbóna
 - 50 dkg sájtátkészítés
 - 3-4 ek vegyes virágmag
 - 1-1 káshégynyi ártájt fahéj, szegfűszeg, gyömbér, szerecsendió (Állás szerint bármelyik elhagyható)
 - 1 db tojássárgája
 - 1 dl tejszín a sájtát elmelegített 180 fokra (4-es fokozat) Állás betesszék sájtátni, a nagyobb darabokra vágott sájtátkészítést. Ezalatt a hideg vaját elmorzsoljuk a liszttel, a szódabikarbónával Állás a sóval, majd a tejfölet hozzáadjuk sájtával tésztává gyúrjuk. Az Á-gy kapott pitést 30 percig pihentetjük a hűtőben, majd kinyújtva kibéleljük vele egy kárpesztes mártással kivajazott piteformát. A tésztát alját megszórkázzuk egy villával, sájtátpapírt teszünk rá, arra pedig kb. 2 maréknyi szőrazbabot, hogy a tésztát ne hirtelen fel az elmelegítés során. Ha ez megvagyunk, az elmelegített sájtát fűszerezzük meg sájtátkészítéssel. Az időközben megszórt tésztát kikaparjuk egy kanállal a hűtőből, egy tálban hozzákeverjük a mártást, a tejszínt, a tojássárgáját Állás a fűszereket, majd beletesszük az elmelegített (halvány rozsaszín) pitéstésztába, amit további 20-25 perc alatt kárpesztesre (aranybarnára) sájtátnak. Ha elkészült, mindenképp vágjuk meg amíg teljesen kihűl, mert csak Á-gy lehet majd szépen szeletelni. Tejszínhabbal, vanília fagyalattal tovább fokozhatjuk az Á-zorgiát.
- Borajánlás:
 2012-es Állásrató fűszerezzük hűtőszekrényben, 2013-as fűszerezzük muskotályt vagy Állás számorodnit ajánlok hozzá fogyni bármelyik Állásratóval.