

Szalonnás-medvehagymás kenyérrüding

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

- 10 db tojás
 - 1 dl fázis tejsző-n
 - 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 sópor
 - 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 serpenyőből 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 csőpkedjük kockacukornyi darabokra, majd a tálba hozzávalókkal együtt forgassuk bele a felvert tojásba. A 12 adagos muffin forma belsejét 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.