

ZÖLDSÉGES TEKERCs SPÁRGÁVAL

1-2
ADAG

Hozzávalók:

A töltelékhez:

- 5 g vaj
- 200 g tisztított, hámozott burgonya
- 300 g hámozott fehér spárga
- Só, cukor, friss vagy fűszer metélőhagyma

A rétestésztához:

- 120 g Mevalia Bread Mix keverék
- 2 g só
- 2g Mevalia tojáshelyettesítő por
- 5 g ecet
- 10 g napraforgóolaj
- 75 ml víz

Elkészítés:

1. A burgonyát sós vízben megfőzzük, majd lecsepegtetjük és burgonyanyomóval összetörjük. Ízlés szerint fűszerezzük, egy kis vaját adunk hozzá, és villával egyenletesen elkeverjük.
2. A spárgát meghámozzuk, a felét apró darabokra vágjuk, a másik felét egészben hagyjuk, majd mindkét fajta spárgát sóval, csipetnyi cukorral és vajjal puhára főzzük.
3. A megfőzött spárgát hagyjuk kihűlni.
4. A **Bread Mix** keveréket megsózzuk, tojás pótlót adunk hozzá, ecettel, olajjal és vízzel, villa segítségével, majd kézzel összekeverjük, hogy egynemű masszát kapjunk. Ha a tészta túlságosan száraz, egy kis vizet, ha ragad, egy kis **Bread Mix** keveréket adunk hozzá.
5. A sütőt 200 °C-ra melegítjük fel. A munkalapot sütőpapírral beborítjuk, **Bread Mix** keverékkel belisztezzük, és ezen a tésztát vékonyra nyújtjuk.
6. A tésztára kenjük rá a burgonyakeveréket, a spárga darabokat és egész spárgát is teszünk rá, metélőhagymával ízesítjük.
7. Az így előkészített tésztát feltekercsük, a tekercs végeit bekenjük olajjal és egymáshoz nyomjuk. Végül, az egész tekercset bekenjük olajjal és sütőben kb. 20 percig sütjük.