22. Készítsük el a következő receptet a minta szerinti formában!

SONKATORTA

HOZZÁVALÓK , 6-8 SZEMÉLYRE ☺

1. *40 dkg liszt*
2. *25 dkg vaj,*
3. *3 tojás*
4. *só* 💣

ELKÉSZÍTÉS

1. A megszitált lisztbe tegyünk egy kávéskanálnyi sót, majd morzsoljunk hozzá 20 dkg vajat. Adjuk hozzá a tojást, és gyúrjuk össze **hideg** kézzel (ha szükséges, öblítsük le kezünket hideg vízzel, majd töröljük szárazra). Addig gyúrjuk, amíg sima tésztát kapunk, alakítsuk cipó formájúra és tegyük a hűtőszekrénybe.
2. A húslét fűszerezzük reszelt szerecsendióval, oregánóval vagy majoránnával, és fedő alatt főzzük 10 percig. Szeleteljük fel a gombát és locsoljuk meg kevés citromlével. A zellerszárakat vágjuk félcentis darabokra. Dobjuk be a zellerdarabokat és a gombaszeleteket a húslébe, s amint **felforrt**, vegyük le a tűzről, és tegyük félre.
3. Egy lábosban 3 dkg vajon fonnyasszuk meg az apróra vágott hagymát és az összenyomott fokhagymát. Adjunk hozzá 3 dkg lisztet, és lassú tűzön fakanállal állandóan kevergetve készítsünk belőle rántást. Öntsük fel 2,5 dl húslevessel, és **folyamatos** keverés közben addig főzzük, amíg sűrű szószt kapunk.

Tegyük a tölteléket a tésztára. A tojássárgáját keverjük jól össze egy kanálnyi hideg vízzel.Hajtsuk rá a tésztát körben, és kenjük meg tojással. Rendezzük el a tésztacsíkokat rácsszerűen, és ragasszuk össze tojással a csíkok végeit és a tésztaalap szélét. A maradék tojássárgájával kenjük be a csíkokat. Előmelegített sütőben 30 percig süssük. Tálalás előtt pár percig hagyjuk hűlni.

ITALAJÁNLAT Szelíd savakkal rendelkező, simogató vörösbor, például lellei Merlot

FIGYELEM! A SONKATORTA TETEJÉN LÉVŐ RÁCSOKAT DERELYESZAGGATÓVAL IS KIALAKÍTHATJUK, ÍGY SZÉP, CAKKOS LESZ A CSÍKOK SZÉLE.

Szakács Szilárd
Főszakács