

## „NÉPMESE NAPI” SAJTOS POGÁCSA

### *Hozzávalók:*

- 1 dl tej
- 1 kk. kristálycukor
- 25 g élesztő
- 50 dkg finomliszt
- só (csapott evőkanál)
- 25 dkg vaj vagy margarin
- 1 tojássárgája + 1 tojás a kenéshez
- 2,5 dl tejföl
- sajt

Simára keverjük a langyos tejben a cukrot és az élesztőt, felfuttatjuk. A lisztet tálba szitáljuk, elkeverjük a sóval, összemorzsoljuk a vajjal/margarinnal. Hozzáadjuk az élesztős tejet, a tojássárgáját, tejfölt, majd összegyúrjuk, cipót formálunk belőle, tetejét megszórjuk kevés liszttel, letakarjuk, és a hűtőben néhány órát kelesztjük. (előző nap is összegyúrhatjuk)

Lisztezett munkalapon nyújtjuk a tésztát, tetejét bevagdossuk, megkenjük a felvert tojással, reszelt sajttal megszórjuk. Kiszaggatjuk, majd előmelegített sütőben 180 fokon sütjük.

Jó étvágyat!