

**A kerületi televízió kisfilmje a nyáreleji családi napról. Kiegészítve a győztes pogácsarecepttel!**

{youtube}dOG23IU\_IUA{/youtube}

**Juhtúrós-medveahagymás pogácsa**

*Hozzávalók:*

- 50 dkg liszt
- 50 dkg margarin
- 25 dkg tehéntúró
- 25 dkg juhtúró
- kb. 10-12 levél apróra vágott medveahagyma
- 1 csomag száraz élesztő
- ízlés szerint só
- 1 egész tojás
- 5 dkg reszelt füstölt sajt

*Elkészítés:*

A lisztet a margarinnal összemorzsoljuk, majd hozzáadjuk a túrót, élesztőt, medvehagymát, sót, alaposan összegyúrjuk. Nyersen érdemes megkóstolni a tésztát sózás után, mert a juhtúró is sós. Kinyújtjuk kb. 2 cm vastagra, megkenjük a felvert tojással, megszórjuk reszelt sajttal, picit pihenhet és kiszaggatjuk.

A receptet szabadon lehet variálni ízlés és az otthonlévő alapanyagok szerint, ha csak tehéntúrót vagy csak juhtúrót teszünk bele, és medvehagyma helyett újhagymaszárat, úgy is jó lesz, sőt ha nem teszünk bele élesztőt, rudakat süthetünk és megússzuk a szaggatást is. Jó étvágyat!

*Rakos Zsuzsa*