

Virslis rakott tészta

Gyors és laktató, ami mindig jól jön egy rohanós napon.



Előkészítés: 15 perc

Elkészítés: 60 perc

Adag: 4

Főétel

HOZZÁVALÓK

3 fej vöröshagyma

250 g virsli

2 ek. fűszerpaprika

1 tojás

175 g tejföl

1 dl tej

4 gerezd fokhagyma

oregánó

só

bors

trappista sajt

500 g tészta

2 ek. olaj

ADATOK

Szerző

greta

Publikálva

2026.01.15

ELKÉSZÍTÉS

1.

Enyhén sós vízben a tésztát megfőzzük, majd pedig leszűrjük.



2.

A vöröshagymát kisebb kockákra felvágjuk, a virsliket pedig felkarikázzuk.



3.

A vöröshagymákat az olajon megdinszteljük, utána pedig a fűszerpaprikát hozzákeverjük.



4.

A felkarikázott virsliket hozzáadjuk, és addig pirítjuk, amíg a virsli át nem sül kellően.



5.

Öntethez összekeverjük a tejfölt, a tojást, és a tejet, majd pedig ízesítjük fokhagymával, oregánóval, sóval és borssal.



6.

Egy tepsit vagy hőálló tálat vékonyan kikenjük olajjal, majd pedig összeállítjuk a rakott tésztánkat: tészta - virsli - öntet - sajt; ezt addig ismételjük, amíg el nem fogynak a hozzávalóink.



7.

Lefedve, előmelegített sütőben, 180 fokon 40-50 perc alatt készre sütjük.

