

Kapros-juhtúrós papucs

Írta: Majsai-Dudás Anita

2012. július 03. kedd, 12:43 - Módosítás: 2012. július 03. kedd, 12:59



Kaporszegzon van, és ahhoz kell valami. Lehetett volna csusza is, mert az is nagyon finom, de cukkini is volt otthon, így ez lett.

Egyszerű, gyors vacsora.

Tészta:

2 dl víz

30-40 dkg teljes kiőrlésű liszt,

1 ek zsír,

só,

kapor (igen, a tésztába is)

szódabikarbóna

Tetejére:

juhtúró,

kefir,

kapor,

cukkini

Bekapcsolom a sütőt 200 fokra, majd a tésztához a hozzávalókat összegyúrom. Megformázom és mehet is a sütőbe. Kb. 15-20 percig elősütöm, hogy a túró ne áztassa el. A cukkinit lesózom, hogy levet eresszen, majd a túró a kefirrel, kaporral összekeverem. Megkenem a tésztát a túróval, rárakom a lecsöpögtetett cukkinit, majd mehet vissza, szintén kb. 20-25 percre, hogy megpiruljon.