

Aszalt szilvás rétes recept

Elkészítési idő: 60-120 perc Adag: 2 darabhoz

Hozzávalók

1 csomag réteslap
15 dkg zabpehely
20 dkg aszalt szilva
1 teáskanál fahéj
3 dl rostos szilvalé
25 dkg tehéntúró
2 db tojás
4 evőkanál olaj
ízlés szerint méz
csipetnyi só

Elkészítés

1 A töltelékhez a zabpehelyt egy tálba szórjuk, ráöntjük a szilvalevet, fahéjat és a felvert tojásokat. 20 percig hagyjuk állni. Közben a megmosott aszalt szilvát kevés vízben felforraljuk, és fedő alatt 5 percig főzzük. Ezután kimagozzuk, és csíkokra vágjuk. A szilvával és az áttört túróval együtt hozzáadjuk az áztatott zabpehelyhez. Jól összekeverjük, majd ízlés szerint mézzel, csipetnyi sóval édesítjük.

A réteslapokat szétszedjük. Kettőt nedves konyharuhára teszünk, egy evőkanál olajjal megkenjük, majd a töltelék felét a szélére, egy csíkban felkenjük. A konyharuha segítségével szorosan felcsavarjuk, és kikent sütőlapra tesszük. A tetejét is megolajozzuk. A másik rétesrudat ugyanígy elkészítjük. Előmelegített, forró sütőben 15-20 percig sütjük.

