

# Joghurtos-kekszes bundában sült tarja recept

[et\_pb\_section admin\_label="section"]

[et\_pb\_row admin\_label="row"]

[et\_pb\_column type="4\_4"][et\_pb\_text admin\_label="Text"]

Elkészítési idő: 60-120 perc Adag: 4 főre

## Hozzávalók

4 dl natúr joghurt  
korpovit keksz  
só  
bors  
fokhagymakrém  
4 nagy szelet tarja

## Elkészítés

**1** A joghurtot ízesítsük a sóval, borssal és fokhagymakrémmel, forgassuk bele a tarjaszeleteket és egy éjszakán hagyjuk benne állni a masszában a hűtőben. A kekszet tegyük zacskóba és húsklopfolóval törjük présli állagúra, és forgassuk bele a pácolt tarját. Tegyük egymás mellé egy sütőpapírral leterített tepsibe, fedjük le alufóliával. Közepesen meleg sütőben kb. 45-50 perc alatt süssük meg. Utolsó 10 percben vegyük le róla az alufóliát, így süssük tovább. Kívül ropogós, belül omlósan puha lesz. Ízlés szerinti körettel kínáljuk.



[/et\_pb\_text][[/et\_pb\_column]

[/et\_pb\_row]

[/et\_pb\_section]