



Bizonyára mindenki számára ismerős az a helyzet, amikor egy baráti összejövetelen némi poharazgatás után előkerülnek a sajtos pogácsák, és mint kiéheztetett hiénafalka, a társaság egy emberként **veti rá magát a tátra**, hogy aztán másodpercekkel később már a morzsákat kapargassa össze egy-egy kitartóbb résztvevő.

Ha te is ilyen hatást szeretnél elérni, akkor most eláruljuk a titkot! Ismét meglátogattuk ugyanis **Mihály Ágnes**

konyháját:

[legutóbb egy sajtkenyérrel nyűgözött le minket](#)

, most arra kértük, hogy arra adjon tippet, mi hogyan tudnánk lenyűgözni a vendégeinket, meg igazából bárkit egy kis sós nassolnivalóval.



Nem is kellett sokat noszogatni, hiszen imádja a sajtokat, már csak azért is, mert vegetáriánus, és a sajt kiváló helyettesítő sok esetben. Talán ebből is következik, hogy életében a legtöbbször

sajtos kiflit sütött – a recept hasonló a mostanihoz, bár szerintem nem épp ennyire jó.

Ennek ellenére sok bulinak szerves része volt, ismerősei valósággal követelték, hogy minden összejövetelre vigyen a kiflikből. Egyszerűen csak „kicsi kiflik” néven váltak **legendássá** és alapfelszereltséggé.



Mivel nem eszik húst, a füstölt sajt egyik kedvencévé vált – bár a húst magát nem kívánja, de jólesik egy olyan sós íz, ami nem áll messze ettől. Ugyanakkor életében **az egyik legjobb kényeztetés**, ha többféle sajtot, diót és vörösfonyaszószot vagy hagymalekvárt pakolhat zabkekszre, majd egy pohár fehérborral fogyaszthatja.

De mindig ez sincs kéznél, ezért léteznek az olyan alternatívák, mint a Füstikék. Sajtos pogácsára millió recept létezik, de biztosan állíthatjuk, hogy ez a legtutibb, amit valaha próbáltunk: nem túl zsíros, de nagyon puha, kívül roppan és elképesztően füstöltsajtos.



- 125 gramm Keresztúri vaj
- 125 gramm liszt
- 85 gramm Keresztúri Nyikó füstölt sajt
- 75 gramm 20%-os Keresztúri tejföl
- 6 gramm só
- 1 tojás sárgája
- 5 gramm élesztő
- 1 tojás a kenéshez
- sajt a szóráshoz



3 / 4

A liszt kivételével összegyűrjük az összetevőket, majd hozzáadjuk a lisztet, alaposan összedolgozva a többi hozzávalóval. Ezután fóliával letakarva legalább két órán át pihenni hagyjuk a hűtőben.



Miután kivettük a hűtőből, újból átgyúrjuk a tésztát, majd ujjnyi vastagra nyújtjuk. Tésztavágóval kör alakúra szaggatjuk. A tetejét kenjük be egy felvert egész tojással, majd szórjuk meg reszelt sajttal.



Ezt követően legalább fél órát kelesztjük, meleg, párás helyen, majd 230 Celsius fokon 10-15 percet sütjük.