



Legutóbbi gasztrokalandunkon **Mihály Ágnes** egy olyan finomságot [mutatott nekünk](#), ami nemcsak bármelyik buli vagy baráti találkozás sztárja lehet, de apró bűnökre (lásd: nassolás) is sarkall - magyarul, percek alatt képes csak úgy elfogyjni.

Most sem hagyunk alább, és egy olyan különlegességet mutatunk be, aminek az alapja nem más, mint egy ősi székely étel, a puliszka. Most felejtjük el, hogy picit délebbre élő honfitársaink is szeretik magukénak tudni, sőt, polenta néven az egész világ hajlamos sajátjának tekinteni: a puliszka székely, és kész!



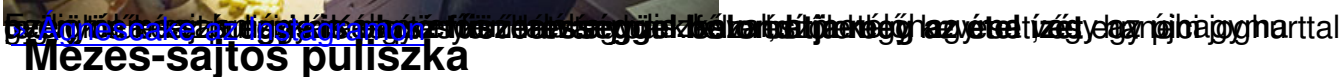
De amiért valami hagyományos, és helyi, nem jelenti azt, hogy nem szabad hozzányúlani. Ágnes most egy olyan recepten gondolkodott, ami valóban hagyományos ugyan, de ugyanakkor bele is lehet vinni egy kis csavart. Erre **kiváló alanynak mutatkozott a puliszka**, hiszen rengetegen szeretik, és eszik is. Ez annak is betudható, hogy régen kenyér sem volt sok, a puliszka pedig e mellett nagyon olcsó is.

Talán emiatt is vált hagyománnyá - és lett mostanra egy közismert és közkedvelt alapanyag is. Ágnesnek azért is volt szimpatikus, mert egyszerű is vele dolgozni, és úgy gondolja, hogy nagyon sokan kedvet kaphatnak az elkészítéséhez. A hagyományos túrós puliszkát egyébként nem igazán kedveli, mert szinte bármit csinál vele az ember, a végeredmény mindig nagyon zsíros, olajos lesz.



A puliszkáról valószínűleg nem nagyon jutna senkinek sem eszébe, hogy vendéget várjon vele, egy különleges alkalomra, vagy akár egy családi vacsorára elkészítsen - így készítve viszont már egy olyan étellé lényegül át, ami **akár ünnepi is lehet**. Akik megszokták a klasszikus formáit, azokat meg lehet lepni az újdonsággal, míg például a gyerekekkel így meg lehet ismertetni, és könnyebben meg is barátkoznak vele.

Ágnes azért próbálkozott most az édessel, mert szereti az édes és sós ízek keverékét, és egy olyan ízvilágot akart teremteni, ami egészen meglepő lehet annak, aki kimondottan a klasszikusokhoz szokott, és nem próbált még mást. Egyébként is szereti tejjel a puliszkát, a tejnek pedig van egy alapvető édessége, ezt akarta most tovább fokozni.



- 300 ml kefir
- 114 gr vaj
- 150 gr puliszkaliszt
- 125 gr liszt
- 160 gr Keresztúri sajt
- 40 gr méz
- 2 tojás
- ½ tk sütőpor
- 1 marék apróra vágott újhagymát vagy metélőhagymát (snidling)
- csipet só

Elkészítés

A sütőt előmelegítjük 190 fokra. A hagymát a kefirhez adjuk, majd a vajjal, a mézzel és a tojásokkal jól elkeverjük.



Egy másik tálban elkeverjük a lisztet, a puliszkalisztet, a sütőport és a sót, ehhez hozzáadjuk a tojásos masszát, és összekavarjuk.

A massa felét tepsibe öntjük, megszórjuk sajttal, és beborítjuk a maradék masszával. 25-30 perc alatt aranybarnára sütjük.



5 percig hagyjuk hűlni, mielőtt felvágjuk.