

Tormakrémes sonkatekerics

Hozzávalók 20 db sonkatekericshez:

200 g vaj
200 ml tej
200 ml tejszín
100 g krémsajt
65 g liszt
20 szelet gépsonka
15 g reszelt torma
só, bors

1. Egy lábasban olvaszd meg a vaj felét, add hozzá a lisztet és keverd simára.
2. Amikor zsemleszínű lesz a liszt (pár perc alatt), add hozzá a tejet és keverd csomómentesre.
3. Ezután öntsd hozzá a tejszínt és főzd sűrűre a mártást.
4. Amikor a besamel mártás elkészült, a lábast húzd le a tűzről és keverd hozzá a tormát ízlés szerinti mennyiségben, majd a krémsajtot és ízesítsd sóval, borssal.
5. Az krémet töltsd egy habzsákba.
6. Mielőtt elkezded a sonkákat megtölteni, érdemes egy papírtörlővel leitatni róla a felesleges nedvességet.
7. Nyomd a töltelék a sonkaszelet egyik szélére hosszában.
8. Göngyöld fel a sonkaszeletet.
9. Amikor kész vannak a tekerics, akkor a szélei tovább díszíthetők a habzsákból kinyomott krémmel, valamint zöldekkel (petrezselyem, kapor) megtűzdelve, vagy megszórva. Fogyasztásig tartsd hidegen a hűtőben.