

# Sajtos-sonkás guba

## Hozzávalók 4 adaghoz:

10 db szikkadt kifli karikára vágva

20 dkg gépsonka

450 g tejföl

30 dkg sajt

7 dl tej

2 ek vaj vagy zsír

só

## Elkészítés:

A kifliket egy tálba rakjuk, majd leöntjük egy csipet sóval felforralt tejjel. Átforgatjuk és letakarjuk fedővel hogy jól magába szívja a tejet. Közben a sonkát csíkokra vagy apró kockákra vágjuk, a sajtot lereszeljük, majd összekeverjük a tejjel, kevés sóval és vízzel, hogy hígabb legyen.

Egy magasabb jénait kikenünk vajjal vagy zsírral, majd rétegenként beletesszük a vaját és a sonkás-sajtos tejfölt. A tetejére sajt kerüljön.

200 fokon sütjük szép pirosra.