

Gyorsan készülő rétes

Hozzávalók:

30 dkg süteményliszt
10 dkg margarin
20 dkg sütőcukor
50 dkg tehéntúró
4 db tojás
5 dl tej
1 üveg meggybefőtt
1 csomag vaníliás cukor
1 csomag sütőpor



Elkészítés:

A lisztet, a sütőport, és a sütőcukrot lazán összekeverjük. A margarin felével egy közepes nagyságú tepsit (30x25cm) vastagon kikenünk. A lisztes keverék felét beleszórjuk egyenletesen a tepsibe. Erre rámorzsoljuk a túró, rárakjuk a meggyet, (a meggy helyett 10 dkg mazsolát is használhatunk) majd a lisztes keverék másik felével betakarjuk. A tojásokat villával habosra verjük, hozzáadjuk a tejet és a vaníliás cukrot, és jól összekeverjük. A tepsiben lévőkre önjük, vigyázva arra, hogy mindenhol befedje. A margarin másik felét kis darabokra vágjuk és rászórjuk a tészta tetejére. Előmelegített sütőben 190 C°-on szép színűre sütjük. A sütési idő kb. 45-50 perc. Ha kész, még melegen megszórjuk porcukorral.

Nagyon egyszerű elkészíteni, és finom, laktató. Ha édességet szeretnék készíteni és nincs rá idő, hogy süssek, akkor készítem ezt a rétesnek nevezett nyalánkságot.

Ezt a receptet <http://www.szabadfold.hu> oldalon találtam, Lusta asszony rétese néven. A nevét megváltoztattam, mert nem ismerek olyan nőt, aki lusta, de mégis a sütés-főzésen töri a fejét.