Sonkás tészta

Hozzávalók:
60 dkg kockatészta (minél több tojásos, annál jobb)
kb 1,5 kg-os füstölt csülök
kb 0,5 kilós füstölt tarja vagy comb (soványabb)
6 tojás
4 dl tejföl
1 dl tej
olaj,
margarin,
fűszerek: babérlevél, só, bors, kurkuma vagy sáfrány

(Ebből rengeteg sonkás tészta lesz, nyilván arányosan kevesebb alapanyagból is készíthetünk, bár én még nem próbáltam.)
Kuktában felteszem két babérlevéllel együtt a húsokat. Forrástól számítva másfél óráig főzöm. A levében hagyom kihűlni, majd amikor már égési sérülések nélkül hozzá lehet nyúlni, ledarálom. A darált sonkát olajon kicsit megpirítom. (Ha másnap sütendő sonkás tésztán dolgozom, akkor pirítatlanul teszem be a hűtőbe a sonkát, és csak másnap teszem tűzre, hogy ne darabokra összeállva kelljen majd összedolgozni a tésztával.)
Bő vízben – sót és kis olajat tettem bele – kifőzöm a tésztát, nagy felületű kanállal kevergetem. Amikor már puha, leszűröm, meleg vízzel leöblítem és olajos fazékba szedem ki, elkevergetem benne. Ráteszek közel ugyanannyi mennyiségű darált sonkát, mint amennyi a tészta, és jól összekeverem.
Egy tálban felverek öt tojást, hozzáadok 4 dl tejfölt, 1 dl tejet, kávéskanálnyi sót, mokkás kanálnyi fekete borsot, mokkás kanálnyi kurkumát vagy sáfrányt (hogy szép sárga legyen). Ennek a trutymónak a zömét ráöntöm a sonkával kevert tésztára és elkeverem vele. (Legyen szaftos, de azért ne tocsogjon a lében.) Ízlés szerint még fűszerezek kicsit összedolgozás közben: bors, kurkuma. Végül az egészet beleöntöm a margarinnal kikent jénai edénybe. A tetejét megborsozom, rádobok néhány kis maragarindarabkát, ráöntöm a trutyi végét, aztán megy be a sütőbe. Kábé háromnegyed óráig sül, az utolsó öt percre leveszem a fedőt, hadd piruljon meg a teteje.