

Barátfüle

Hozzávalók:

- 800g sós vízben főtt burgonya
- 200g **MESTER** kenyér Mix
- 1 tojást
- diónyi zsiradék

Töltelék:

- szilva lekvár

Bundázás:

- darált mák, cukor
- vagy darált dió, cukor
- vagy 100g Mester kenyérmorzsa 2 evőkanál zsír

Elkészítése:

A burgonyát áttörjük és kihűtjük majd hozzáadjuk a lisztet, tojást és a zsiradékot. Összeállítjuk a tésztát. A nyújtó lapot meghintjük rizsliszttel és egy henger formálunk a tésztából. ujjnyi szeleteket vágunk a tésztából és téglalap alakúra lapítjuk. A tészta közepébe szilva lekvárt teszünk és összehajtjuk téglalap alakúra. A széleket jól lenyomkodjuk, lobogó forró sós vízben megfőzzük. Hideg vízben leöblítjük .Konyharuhára szedjük, lecsöpögtetjük, és bundázzuk.