

Kolbással töltött lángos (4db)



Hozzávalók:

- 200g Mester házi kenyérliszt
- 15g élesztő
- 200 ml víz
- 1 mokkáskanál só
- 1 evőkanál olaj (vagy diónyi margarin)

Töltelék:

- kolbász karika
- ketchup

Elkészítése:

Mindent beledobunk a tálba (azért a só ne az élesztőre kerüljön, erre figyeljünk!) és a robotgép habverő részével olyan szép tésztát készítünk, mint egy krém! Olajos kézzel olajos lapra kigombócozzuk, fél órát kelesztjük. Olajozott lapon el lapogatjuk a tésztát, középre ketchupot nyomunk és kolbász karikákat helyezünk rá. Henger alakúra formázzuk, nem túl forró olajban kisütjük, amikor kicsit hűlt hosszanti irányban felvágjuk és reszelt sajtot szórunk rá.

Jó étvágyat!