

Kecsöpös lángos

Hozzávalók:

- 500g Mester Házi kenyérliszt
- 50g áttört főtt burgonya
- 1dl tej
- 4 dl víz
- 2 tojás
- 30g friss élesztő
- 2 evőkanál olaj
- 1 mokkáskanál só
- 1 evőkanál cukor

Feltétnek: ketchup, hagyma, reszelt sajt

Elkészítése:

A hozzávalókból robotgéppel sima tésztát készítünk. Olajos lapon, olajos kézzel kb. 1 cm vastagra elnyújtjuk, téglalapokra vágjuk. A lapocskákat elhúzogadjuk egymás mellől, hogy legyen helyük kelni. Kelesztés után bő, nem túl forró olajban mindkét oldalán pirosra sütjük, lecsöpögtetjük. (fontos hogy az olaj ne legyen túl forró, mert akkor a lángos külseje megég, de a belseje nyers marad!)

Burgonya fánk

Ugyanaz a recept mint a kecsöpös lángosnál, csak a tésztából kis gömböcöket formázunk és úgy sütjük ki őket. Áfonya lekvárral tálaljuk.

