

Káposztás Lángos

(Glutén-, tej-, tojás-, cukor-, szójamentes és vegán)

Hozzávalók:

- 35 dkg Mester KenyérMix
- 6 g porélesztő
- 1 kk só
- 0,5 kk bors
- 20 dkg savanyúkáposzta (jól átmosva, kicsavarva)
- kb 2,5-3 dl víz
- + olaj a sütéshez

Elkészítés:

A száraz alapanyagokat egy tálban elkeverjük, majd hozzáadjuk a káposztát, eldolgozzuk benne, majd apránként a vizet és jól összedolgozzuk.

Meleg helyen egy órát kelesztjük.

Majd 4-6 részre osztjuk a tésztát, attól függően mekkora lángost szeretnénk.

Az olajat felmelegítjük, majd a tésztát olajos kézzel laposra formázzuk és a forró olajban aranybarnára sütjük.