

Sós, burgonyás lángos

Hozzávalók fél adag, 6-8 db-hoz:

25 dkg finomliszt
1 dl langyos tej
7 g szárított vagy 2,5 dkg friss élesztő
0,5 dkg só
15 dkg áttört, sós vízben főtt, langyos burgonya
1 dkg kristálycukor

Kevés finomliszt a nyújtáshoz
6-8 dl olaj vagy zsír a sütéshez

Feltét:

tejföl, fokhagyma, újhagyma stb.

Előkészítés, összeállítás: 20 perc

Kelesztés: 30 perc

Pihentetés átgúrást után: 30 perc

Formázás után: amíg a zsiradék felmelegszik

Sütés: 150-160°C-os, előmelegített zsírban vagy olajban



Elkészítés:

A cukrot és az élesztőt keverd el a langyos tejben, majd hagyd így felfutni.

A langyos burgonyát egy nagyobb tálban törd össze villával, add hozzá a sót és a lisztet, majd keverd össze, és morzsold el a kezeid között.

Ezután öntsd hozzá a felfuttatott élesztős tejet, majd dolgozd ki a tésztát. Lisztezd le és formázz belőle cipót, majd letakarva keleszd 30 percig.

Kelesztés után gyúrd át a tésztát, majd lisztezd le alul-felül, és letakarva pihentesd újabb 30 perccel.

Formázás, sütés:

Oszd fel a tésztát 6-8 adagra, majd formáld belőlük kis cipókat és takard le őket addig, amíg a zsiradékot felmelegíted.

Olajozd be a kezed, vagy kend be olvasztott zsírral, és nyújtsd ki kb. egy centi vékonyra a tésztákat.

Helyezd bele az előmelegített zsiradékba, majd 2-3 perc alatt süsd meg mind a két felület szép arany barnára. Még langyosan tálald.

Sóval, tejjel, reszelt sajttal, fokhagymával, vagy újhagymával ízesítheted.

Kívánom, hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -