Juhtúróval töltött palóc lángos



Kategorie: Langoše

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

Hozzávalók:
50 dkg főtt, áttört burgonya
50 dkg liszt
5 dkg élesztő + kis tej+ 1 csipet cukor
2 dl tej
1 evőkanál cukor
25 dkg juhtúró
1 dl tejföl
1 kávéskanál só

Postup

Elkészítés: A burgonyát megpucoljuk, feldaraboljuk, forró vízben megfőzzük, és áttörjük. Az élesztőt kevés langyos tejben egy csipet cukorral megfuttatjuk. Összekeverjük az áttört burgonyát, a lisztet, a sót, a tejet és a tejben megfuttatott élesztőt, és jól átdolgozzuk. Meleg helyen duplájára kelesztjük. Közben a juhtúrót kissé összetörjük egy villával, és hozzákeverjük a tejfölt. Ha a tészta megkelt, lisztezett deszkán kinyújtjuk, majd tenyérnyi téglalapokat vágunk ki belőle egy éles késsel. Minden lap felére juhtúrós tölteléket teszünk, majd a tésztát összehajtjuk, és a széleit az ujjainkkal összenyomkodjuk. Bő, forró olajban mindkét oldalát pirosra sütjük, lecsepegtetjük, és konyhai törlőkendőre vagy szalvétára szedjük. Azonnal fogyasztjuk.
(Hivatalosan 20 darab lángosnak kellene kijönnie a receptből, a valóságban nekünk azonban csak 10-12 darab lett belőle. Nyilván ha az ember kisebb darabokra vágja a tésztát, több lesz belőle, de szerintem így az igazi!)