

CSÖRÖGEFÁNK

ELKÉSZÍTÉS:

A lisztből a sütőporral és a tojásokkal valamint a tejjel tésztát gyúrunk, és kb. 0,3- 0,5cm vastagságúra kinyújtjuk.

Derelyevágóval vagy késsel rombusz formákat vágunk, amelynek közepét behasítjuk. Ezen a lyukon keresztül a rombusz egyik szögét kifordítjuk. (Bátran meghúzkodhatjuk a tésztát.) Forró olajban vagy zsírban kisütjük.

Jó étvágyat kívánunk!

SKANZEN RECEPTÁR

HOZZÁVALÓK:

35 dkg liszt
3 db tojás
1 sütőpor
3 kanál tejföl
1 mokkáskanál só
barack- vagy málnalekvár
porcukor
(tetejét megszórni)
olaj vagy zsír
(a sütéshez)

