

PAPRIKÁS 'KÁCSI' (KALÁCS)

ELKÉSZÍTÉS:

Az élesztőt kevés langyos tejben felfuttatjuk. Ezután ezzel a kovással, 1 tojással, a liszttel, csipetnyi sóval meg egy nagy evőkanál zsírral megdagasztjuk a tésztát. Konyharuhával lefedjük, majd meleg helyen a duplájára kelesztjük. Ha megkelt, gyúródeszkán kinyújtjuk. A tésztát megszórjuk a paprikával és a cukorral, majd kevés olvasztott zsírral meglocsoljuk a tölteléket. Feltekerjük, tepsibe helyezük, hagyjuk újra megkeltetni. Felvert tojással megkenjük a tetejét, és 180 fokos sütőben egy óra alatt megsütjük.

Jó étvágyat kívánunk!

SKANZEN RECEPTTÁR

HOZZÁVALÓK:

- 2 kg liszt
- 2 db tojás
- 50 dkg zsír
- 5 dkg élesztő
- 1 liter tej
- 1 kg cukor
- 10 dkg só
- 30 dkg törött paprika

