

# Fűszeres-mozzarellás kenyérlángos

Szerző: -ka-pár-

2013. január 13.

Utolsó frissítés 2013. január 13.

Á

- 1 db fűszeres hús
- 30 dkg mozzarella, vagy 30% zsíros sajt
- 500 gr finomliszt
- 100 gr rozsliszt
- 2 tk szárított élesztő
- 3 dl víz
- 2 ek olaj
- 2 tk cukor
- 2+1 tk só
- 2 dl húsleves
- 4 dl tejföl
- 2 db tojássárgája
- 1 csipet só (vagy 1 tk kurkuma, esetleg curry)
- 1 gerezd zözt fokhagyma
- 1 kk fehérbor

A levesnek megfűszert a fűszeres húst kávéval lefejtjük a csontjairól és kisebb, falatnyi darabokra tésztázzuk, majd hagyjuk kihűlni. Ezután a lisztből, élesztőből, víz-ből, cukorból és olajból tésztát gyúrunk a kávé tejszínnel és sóval, majd keresztül hagyjuk megkelni meleg, de nem forró helyen, konyharuhával lefedve. Ezalatt a húsleveset a sóval, fehérborral és zözt fokhagymával felforraltjuk, majd a tésztát levessé, egy habverő segítségével simára keverjük benne előbb a hideg tejfölet, majd a kávé tojássárgáját.

A megkelt tésztát nagy egyforma, vaskonyra nyújtott lepény formázzuk, amiket meglisztezett sütőlapra helyezünk el. Ezekre kenjük a fűszeres tésztát, majd elosztjuk rajtuk a fűszeres húst és a felszeletelt sajtot. Végül jéggel kiegészítjük kemencében, vagy 200 fokra előmelegített sütőben 8-12 perc alatt készre sütjük.

Borajánlás:

Egy komolyabb Chardonnay vagy vulkanikus területi - Somlói és Tokaji - származású Furmint, esetleg Olaszrizling illik hozzá, nem tölgyen.