

# Burgonyás sajtfánk

Szerző: Kosztelnik Béla

2007. december 02.

Utolsó frissítés 2007. december 03.

- 40 dkg hájban főtt burgonya
- 1 kg liszt
- 4 dl langyos tej
- 1 kocka élesztő
- 2-2 tk só és cukor
- 30 dkg füstölt sajt
- 5 gerezd zözt fokhagyma

- olaj a tűzben elkeverem a cukrot és felfuttatom benne az élesztőt. A főttburgonyát meleg melegen megpucolom és lereszelem finomra. Ezután hozzáadom az élesztős tejet, jól összekeverem, majd az átszitált liszttel a sóval és a sütőporral gyöngyök belétele, amit kb. 1 órán keresztül kelni hagyok. Ezalatt lereszelem a sajtot és a fokhagymát egy tálba, és szintén összekeverem őket. Ha a tészta megkelt, olajos kővel teniszlabdányi darabokat szaggatok belétele amit ellapátok, mintha lángost készítenék, és a fokhagymás-sajtos keverékből egy evőkanálnyit teszek a közepé majd összehajtogatom és újra ellapátom, úgy hogy a keveréket elfedje a tészta. Az így elkészített fánkokat forró olajban aranybarnára sütöm, és tejjel leleletem. A készítésénél a receptet Kosztelnik Béla-nak, a Receptszáma "Borkorcsolya" kategóriájába nyertesnek!