



Hozzávalók:

5 dkg élesztő, kb. 5,5 dl tej, 1 kiskanál kristálycukor,

1 kg finomliszt, 1 kiskanál só, 1 tojás, 15 dkg kacsaszír

a tetejére:

1 tojás, durvaszemű só, köménymag

a juhtúrós medvehagymás öntetchez:
10 dkg kacsaszír, 3 dl tejföl, 10 dkg juhtúró, néhány medvehagyma levél

1. Az élesztőt egy kisebb tálba morzsoljuk, 1-1,5 decinyi langyos tejet ráöntünk. A cukrot hozzákeverjük, langyos helyen kb. 15 perc alatt felfuttatjuk.
2. A lisztet egy nagy tálba vagy gyúrólapra szitáljuk, a sóval összeforgatjuk, a közepét kimélyítjük. A tojást beleütjük, majd a langyos tej nagy részét és a megkelt élesztőt is hozzáadva hólyagosra dagasztjuk, közben az olvasztott, de semmi esetre sem forró zsírt is apránként beledolgozzuk. Akkor jó, ha közepesen kemény tészta lesz belőle, ehhez ha kell, a maradék tejet is beledagasztjuk. Letakarva, meleg helyen szűk 1 óra alatt a duplájára kelesztjük.
3. Kisebb öklömnyi darabokat szaggatunk belőle, majd kb. kisujjnyi vastagságúra sodorjuk és S alakúra meghajlítjuk. Az egyik "kanyart" levágjuk, a megmaradt U közepére rakjuk, így fonjuk be hármassal és tepsire rakjuk. (Régen a tésztarudat magában tekerték meg, majd kerekre hajlították, így tették tepsire.) Tetejüket felvert tojással lekenjük, nagyszemű sót és köménymagot szórunk rá (ez el is maradhat, mert nem mindenki szereti) és meleg helyen 30 percen át kelesztjük.
4. Ezalatt a sütőt közepesen forróra (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) előmelegítjük és a kifliket kb. 20 perc alatt szép világosbarnára sütjük.
5. A juhtúrós medvehagymás öntetchez a kacsaszírt éppen csak fölolvastjuk, a tűzről levéve a tejföllel és a juhtúróval simára keverjük. Az apróra vágott medvehagymával fűszerezzük. Inkább híg legyen, mint sűrű, hogy a tészta, ennek egy részét magába tudja szívni.
6. A sütőből kivett fonatokat forrón az ízes keverékbe forgatjuk, hogy egy kicsit "visszagöngüljön", a masszából minél többet magába szívjon.

12 darab

Elkészítési idő: 2 óra 40 perc

Egy darab: 605 kcal • fehérje: 15,9 gramm • zsír: 30,1 gramm • szénhidrát: 67,2 gramm •

Iregi tejfölös fonat, juhtúrós öntettel – készítette Halász Judit és Eke
József

rost: 0,2 gramm • koleszterin: 88 milligramm