



Hozzávalók

50 dkg burgonya, só, 1 tojás, 20 dkg finomliszt

a sütéshez:

olaj

a tetejére:

2 evőkanál porcukor

fél kiskanál őrölt fahéj

1. A burgonyát meghámozzuk, kis kockákra vágjuk, majd annyi enyhén sózott vízben, amennyi ellepi, puhára főzzük. Leszűrjük, azon melegében villával összetörjük vagy krumplinyomón átörjük, és megvárjuk, amíg teljesen kihűl. 2. Ezután a tojással és annyi liszttel, amennyit fölvesz (általában fele annyit, mint a krumpli) inkább kemény, mint lágy tésztát gyúrunk belőle.

3. Egy széles serpenyőben ujjnyi olajat forrosítunk. A tésztából lisztezett tenyérrel pingponglabdányi gömböket szaggatunk, egyenként kb. ujjnyi vastag korongokká lapítjuk, az olajban oldalanként 2-3 perc alatt megsütjük. Konyhai papírtörlőre szedve lecsöpögtetjük. Kb. 12 darab lesz belőle.

4. Melegen, fahéjas porcukorral meghintve kínáljuk.

Jó tanács

- Létezik sós változata is: ehhez a krumplit egy kicsit sósabb vízben főzzük meg, így a kis „lángosok”

is sósabbak lesznek. Étélízesítő, fokhagymás tejföllel megkenve tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 386 kcal