



Hozzávalók:

30 dkg megtisztított burgonya (tisztítva mérve), só, 2 dkg élesztő, 2 dl tej, 2 evőkanál porcukor, 2 tojás, 70 dkg finomliszt, fél kiskanál só, kb. 2 evőkanál tejföl

a nyújtáshoz:

finomliszt

a sütéshez:

bő olaj

a tetejére:

porcukor

a tálaláshoz:

barackíz

1. A burgonyát közepes kockákra vágjuk, enyhén sózott vízben megfőzzük, leszűrjük, alaposan lecsöpögtetjük, majd azon forrón szitán átpasszírozzuk és hűlni hagyjuk. Az élesztőt a meglangyosított tejbe morzsoljuk, egy kevés porcukorral elkeverjük, kb. 15 perc alatt fölfuttatjuk. Az áttört krumplihoz öntjük, a tojásokat ráütjük, a lisztet és a maradék porcukrot hozzáadjuk, megsózzuk. Annyi tejföllel gyúrjuk össze, hogy közepesen kemény, jól nyújtható tészta legyen belőle.
2. Elfelezzük, és egyenként enyhén belisztezett gyúródeszkán 2 milliméter (azaz késfok) vastagságúra, 60×30 centis téglalapra nyújtjuk és derelyemetszővel vagy késsel 15 centi hosszú, 5 centi széles lapokra szabjuk. Középen, a széleitől 2 centire vágunk egy nyílást, ezen a nyíláson a tészta egyik rövidebb oldalát (végét) átbújtatjuk; azaz mint egy masnit áthúzzuk.
3. Miután a tészta gyorsan sül, előre készítsük oda a szűrőlapátot, a tálat, amibe kisedjük, a konyhai papírtörlet, amin leszárítjuk. Amikor az összes tésztát előkészítettük, serpenyőbe, bő olajat öntünk és megforrosítjuk. A fánkokat közepes lángon, oldalanként 1,5 perc alatt pirosasra sütjük, papírtörletre szedve lecsöpögtetjük. Porcukorral azon forrón meghintve, barackíz kíséretében tálaljuk. Ebből a mennyiségből 48 fánk lesz.

48 fánk (12 főre)

1 óra 10 perc

Egy darab (porcukor és lekvár nélkül): 73 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.