



Hozzávalók:

50 dkg „B” vagy „C” jelzésű burgonya, só,
2 dkg élesztő vagy 1 kiskanál sütőpor, 10
dkg finomliszt, 2 tojás, 2-3 dkg vaj,
késhegynyi reszelt szerecsendió
a sütéshez:
bő olaj

1. A jól megmosott burgonyát héjában enyhén sózott vízben megfőzzük. Még melegen meghámozzuk, áttörjük és megvárjuk, hogy kihűljön.
2. Az élesztőt a liszttel elmorzsoljuk illetve a sütőport a liszttel elkeverjük, így adjuk az áttört krumplihoz. A liszttel, a tojásokkal meg a puha vajjal összedolgozzuk, kissé megsózzuk, a szerecsendióval fűszerezzük. Azonnal süthetjük, illetve ha tettünk bele élesztőt, letakarva pihentessük kb. fél órán át.
3. Egy kisebb lábasban vagy serpenyőben kb. ujjnyi olajat forrósítunk. Egy evőkanalat hideg olajba mártunk, majd ezzel a burgonyás masszából csinos galuskákat szaggatunk a forró olajba. Akkor lesz igazán szép, ha a szabad tenyerünket kissé beolajozzuk és a galuskákat ezen hengergetjük formásra.
4. A forró olajban 4-5 percig sütjük, közben mindegyiket többször megforgatjuk, hogy körül-körül aranybarna legyen. (Legideálisabban 170 °C -os olajban, fritőzben süthető.) Papírszalvétára szedve lecsöpögtetjük. Általában mártásos húsok köretként kínáljuk, de fűszeres tejföllel tálalva önálló fogás is lehet.

Jó tanács

- Célszerű először próbaképpen egyet megsütni, és ellenőrizni, hogy megfelelő-e az olaj hőmérséklete: ha túl forró, a fánk hirtelen barnul, belül pedig nem sül meg; ha pedig hideg, akkor megszívja magát olajjal.
- Egész évben készíthető, de az újburgonya nem jó hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag: 361 kcal • fehérje: 8,9 gramm • zsír: 16,5 gramm • szénhidrát: 44,2 gramm • rost: 2,6 gramm • koleszterin: 154 milligramm

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