



Hozzávalók

a tésztához:

2 dkg élesztő, 3 dl langyos víz, 40 dkg finomliszt, 1 mokkáskanál só

a mártáshoz:

1 kg érett paradicsom (hámozott, tört konzervparadicsom is lehet), 1 kiskanál kristálycukor, 2 gerezd fokhagyma, 1 cseresznyepaprika, 2 evőkanál olaj, friss bazsalikom, só

a sütéshez:

bő olaj

a tálaláshoz:

15-20 dkg reszelt sajt

1. Az élesztőt a langyos vízbe morzsoljuk, meleg helyen 10-15 perc alatt fölfuttatjuk, majd a lisztet beleszórjuk, megsózzuk és addig dagasztjuk, míg el nem válik az edény falától. Letakarva kb.45 perc alatt a duplájára kelesztjük.
2. Amíg a tészta kel, elkészítjük a mártást. Ehhez a paradicsomokat megmossuk, szárukat kimentesszük, majd a szemeket darabokra vágjuk, lábasba rakjuk, a cukorral ízesítjük. Többször megkeverve addig főzzük, míg a leve el nem párolog, így jó sűrű lesz.
3. A megtisztított fokhagymát és a kicsumázott cseresznyepaprikát apróra vágjuk, az olajon megfuttatjuk. A paradicsomot hozzáadjuk, megsózzuk, fölaprított bazsalikkal fűszerezzük, melegen tartjuk.
4. A megkelt tésztát enyhén meglisztezett gyúrólapon nem egészen kisujjni vastagságúra ellapítjuk, egy kb. 6 centis pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Bő, forró olajban - hasonlóan a mi lángosunkhoz - kb. 4 perc alatt megsütjük. Konyhai papírtörlőre szedve lecsöpögtetjük, végül tálaláskor a forró paradicsomos mártással megkenjük, a tetejére pedig reszelt sajtot hintünk.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 25 perc

Egy adag: 487 kcal