



Forrás: Magyar Konyha
Foto: Budaházi László

Hozzávalók:

25 dkg sertésháj, 1 liter (60-65 dkg) finomliszt, 4 tojássárgája, egy kevés (1-2 kiskanál) rum vagy fehérbor, 1 mokkáskanál hajtósó (szalalkáli), kb. 2 dl tej
a tészta nyújtásához:
finomliszt
a sütéshez:
bő olaj

1. A sertéshájat (miután hártáját lefejtettük) finomra daráljuk, a liszt felével összegyúrjuk, majd 2 cipót formálunk belőle és hűtőszekrénybe tesszük. A maradék lisztet a tojások sárgájával, egy kevés rummal, a hajtósóval (szalalkálival) és annyi tejjel gyúrjuk össze, hogy puha rétestésztát kapjunk, amit 3 részre osztunk.
2. Egy cipónyt belisztezett gyúrolapon félujnyi vastagra kinyújtunk, és rátesszük a hasonló nagyságúra kinyújtott hájas részt - a legegyszerűbb 2 lap sütőpapír között nyújtani. Erre szintén kinyújtott rétes- majd hájastészta kerül, míg a harmadik rétestésztát a tetejére fektetjük. Meglisztezett sodrófával ujnyi vastagra, négyzet alakúra nyújtjuk. Balról egyharmadnyi tésztát behajtunk, a jobboldali egyharmadot ráhajtjuk. Alulról is behajtunk egyharmadnyit, amire ráhajtjuk a felső egyharmadot. Kenyérruhával (tisza konyharuhával) letakarjuk, és 15 percre hűtőszekrénybe tesszük. Ezt a nyújtást és hajtogatást a pihentetéssel együtt még kétszer megismételjük úgy, hogy az utolsó alkalommal a tésztát kb. 3 milliméter vastagságúra nyújtjuk.
3. Derelyevágóval 10×10 centis négyzetekre vágjuk. Az így kapott tésztadarabokat a képen is látható hengeres sütőformára hajtjuk úgy, hogy a négyzet egyik átlója párhuzamos legyen a henger tengelyével. A forma végére erősített babapertlivel (fehér pamutból készült keskeny szalag) a tésztát kétszer körültekerjük.
4. Bő, forró olajba rakjuk úgy, hogy az olaj teljesen ellepje. Amikor a tészta kissé megsült, a pertlit letekerjük róla, a fánkot pedig a formáról óvatosan az olajba csúsztatjuk (ezt az edény oldalához szorítva a legkönnyebb). Ha aranybarnára sült, villával kiszedjük, papírszalvétára szedve lecsöpögtetjük.
5. Még langyosan fahéjas porcukorral kívül-belül meghintjük vagy belehengergetjük. Hűvös helyen (de nem hűtőszekrényben) akár 2 hétig is eláll. Újabban terjedő szokás, hogy a fánkok üregébe különféle krémeket vagy tejszínhabot is töltenek.

Jó tudni

- Szár község a Bicske körzetében, a Vértes és a Gerecse hegységek közti fennsíkon fekszik, ott helyi specialitás ez a fánk.

Kb. 25 darab

Egy darab: 202 kcal