

Csomózott fánk

Beküldő: Antal Valéria

Hozzávalók: 70 dkg liszt, 20 dkg cukor, 3 tojás (nagy tojásból 2 db elég), kevés só, 1 dl olaj, fél csomag sütőpor, bő olaj a sütéshez, tálaláshoz porcukor/lekvár/puding

Elkészítés: A tészta hozzávalóit összedolgozzuk annyi vízzel, amennyi szükséges, hogy kemény, nyújtható tésztát kapjunk (nekem a nagyim mindig úgy mondta, hogy olyannak kell lennie, mint a levestésztának). Ha összegyúrtuk, kilisztezett deszkára helyezzük, a tetejét is meghintjük liszttel, hogy ne ragadjon, majd minél vékonyabbra nyújtjuk (fél centinél vékonyabbra). Derelyemetszővel kb. centis csíkokra vágjuk, és kb. 8-10 centi hosszú csíkokra.

Az olajat oda tehetjük forrósodni, mert innen már gyorsan megy az „összeállítás”. A 8-10 centi hosszú, 1 centi széles csíkokból csomót kell kötni, és már mehet is az olajba sülni szép aranyszínűre.

Ha csak csíkokban akarjuk sütni, szép kis rudacskák lesznek.

