

Street Fánk Csapat

Húsmentes kanizsai Fan(k)Taco



tészta hozzávalók:

30 dkg liszt
só
½ élesztő
3 tojás sárgája
2 dkg cukor
4 dkg vaj
2 dl tej
2 -3 db főtt burgonya
1 kk. rum

töltelék:

1 db paradicsom (kockázva)
1 db kápia paprika (kockázva)
250 dkg vegyes salátakeverék
250 dkg kukorica-bab (konzerv)
1 csomag koriander
250 dkg tofu (mexikói fűszerrel pirítva és csíkokra szelve)

szósz:

1 db avokádó

1 kk. citrom

1 csipet só

1 kk. bors

1 gerezd fokhagyma

Elkészítés:

tejet, élesztő, kb. 8 dkg liszttel és pici cukorral fakanállal kidolgozzuk és utána a liszttel együtt a többi hozzávalókkal együtt jól összegyúrjuk.

1-2 percet kelesztjük.

Szaggatjuk kb. 10 cm átmérőjű kör formára, kb. 1 cm vastagra nyújtjuk a tésztát.

Serpenyőbe kevés zsírba kisütjük (, mint a palacsintát).

Töltelékkel jól megtöltve, vastagon avokádó szósszal meglocsolva kínáljuk.

