

Sós jellegű töltött fánk: Sajttal, sonkával töltött fánk.

Virslivel, sajttal töltött fánk.

Túróval töltött fánk.

Alaptészta hozzávalói: 60 dkg liszt

3 dl tej

4 dkg élesztő

8 dkg olvasztott vaj

2 tojás sárgája

1 kávéskanál só

Az élesztőt kevés tejben, csipet cukorral felfuttatjuk, majd a többi hozzávalóval hagyományos módon összegyúrjuk. 30 percet pihentetjük, majd 3 részre osztjuk, mivel 3féle töltelékkel is készítjük. Egy kis pihentetés után kb. 5 mm vastagságúra nyújtjuk a tészta lapokat.

Kb. 24 db-nak kell kijönni belőle, ezért kiszaggatjuk a körlapokat, egy 10 cm átmérőjű szaggatóval. Amikor készen vagyunk a szaggatással, elkezdjük a sonkás, sajtos töltelékkel ráhalmozni a lapokra. Előtte természetesen elosszuk egyelő részre a töltelékünket. Majd félbehajtjuk a tésztánkat, és félhold alakú fánkocskákat formázunk. A széleket szépen szorosan össze dolgozzuk, majd a hajtást újbeggyel újra szépen behajtogatjuk, hogy sütés közben ki ne folyjon a töltelék.

Hasonló módon járunk a virslis készítésénél is. A sajtos szóst ráhalmozzuk a lapokra, és a virslit szépen ráhelyezzük a töltelékre, majd félbe hajtjuk, és a széleket jó szorosan összenyomkodjuk, és ugyanúgy járunk el mint az előzőnél.

Töltelék: Sajttal, sonkával töltött fánkhoz.

10 dkg sonka, tetszés szerint

5 dkg füstölt trappista sajt

5 dkg nem füstölt tetszés szerinti sajt

1 db kaliforniai paprika, tetszés szerinti színben

só, bors, a tojás

Sajtot durva reszelőn lereszeljük, sonkát apró csíkokra szeleteljük, majd a paprikát is apró kockára vágjuk, összekeverjük és sóval, borssal ízesítjük. Felvert tojással össze állítjuk. Fele tojás elég, mert a másik fele a virslis töltelékhez kell majd.

Töltelék: Sajttal, virslivel töltött fánkhoz.

*4 db főtt virsli, ezt félbe vágjuk, így 8 fánkba elég,
10 dkg sajt reszelve,
1-2 evőkanál apróra vágott békön
sóval borssal ízesítjük, majd hozzáadjuk egy felvert tojásnak a felét,
és összeállítjuk a tölteléket.*

Túró töltelékes hozzávalói: Ez lehet édes jellegű, de lehet sós jellegű is.

Édes estében az 1/3 tésztánkhoz teszünk egy evőkanál porcukrot, és összegyúrjuk.

20 dkg túró, 1 tojás sárgája, 1 evőkanál búzadara, 2 ek. cukor, 1 tojás felvert habja, 1 vanília, citromhéj, mazsola. A fenti anyagokból összedolgozzuk a tölteléket, és a körlapok tetejére halmozzuk, és félbehajtjuk, a széleket szépen összenyomkodjuk, mint az előzőeknél.

*Egy negyedóra pihentetés után, nem túl forró olajban szép pirosra sütjük mindkét oldalát,
még forrón reszelt sajttal megszórjuk, de sajtmártással is kínálhatjuk, a túrósat pedig porcukrozzuk.
A túrósat célszerű először sütni.*

