



Flag – gasztro magazin: Kapros-juhtúrós csöröge

2011 február 15. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Sós juhtúró, kapor a csörögében, melyet mártogassunk utána fokhagymás tejfölbe! 1-1 falat mennyország :-)

Hozzávalók:

- 3 tojás sárgája
- 35 dkg liszt
- 5 dkg vaj
- 15 dkg juhtúró
- 1 tk cukor
- 1 ek kapor (most szárított)
- fél tk só
- tej, amennyit felvesz

- sütéshez olaj

- tálaláshoz tejföl, fokhagyma



A hozzávalókat alaposan összegyűrjük. Nekem nem állt össze, ezért némi tejet adtam hozzá.

Pihentetjük 1 órácskát, majd 2 mm vastag téglalappá nyújtjuk, melyet aztán éles késsel vagy derelyemetszővel kb. 15 cm széles csíkokra vágjuk.

Mire rájöttem a formázásra... Sosem sütöttem még, mint mondtam :-)

A csíkokból rombuszokat vágtam, közepüket éles késsel bevágtam. Mint egy Renault embléma :-) Egyik csücskét átfordítottam a vágáson, így keletkezett a képen látható alakzat.

Olajat forrosítunk, és percek alatt aranyszínre sütjük a csörögéket. Törölpapírra szedjük, lecsepegtetjük.

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalátról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell!”

Ajánló