

## Farsangi csöröge fánk borral gyúrva

Ollárné Zubor Beatrix, Zalai Dödölle Manufaktúra



### Hozzávalók:

- 50 dkg liszt,
- 3 dl (muskotályos) bor,
- 3 evőkanál porcukor,
- 1 teáskanál szódbikarbóna,
- 4 tojássárgája,
- 1 púpos evőkanál 20 %-os tejföl,
- 1 csipetnyi só

### Elkészítés menete:

Összegyúrjuk a hozzávalókat, simára kidolgozzuk. 1-2 órát pihentetjük. Vékonyra kisodorjuk, derelyevágóval vagy késsel szalagokra vágjuk, masni formára alakítjuk és bő forró zsírban vagy olajban kisütjük mindkét oldalát.

Porcukorral megszórjuk vagy lekvárral tálaljuk.





