



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Liszt
21 g	Élesztő
2 db	Tojás
30 g	Puha vaj
250 ml	Langyos tej
10 g	♦ Tengeri só, durva szemű
1 l	Napraforgóolaj vagy vaj a sütéshez

A káposztához

500 g	Savanyú káposzta
2 evőkanál	Tejföl
1 db	♦ Babérlevél, egész
1 teáskanál	♦ Feketebors, egész
1 teáskanál	♦ Kömény, egész
3 szem	♦ Borókabogyó, egész
1 marék	Friss petrezselyem

Káposztás fánk

⌚ 60–70 Perc ♡ ♡ ♡

Elkészítés

- 1 Egy nagy tálban alaposan keverjük össze a lisztet és a sót.
- 2 Morzsoljuk bele az élesztőt a langyos tejbe, és keverjük össze a liszttel. Adjuk hozzá a tojásokat és a lágy vajat.
- 3 Néhány percig gyúrjuk a tésztát. Takarjuk le konyharuhával és hagyjuk meleg helyen kelni kb. 90 percig.
- 4 Ha a tészta megkelt, vegyük ki a tálból és vágjuk ökölnyi darabokra. Egy sima felületen formázzunk belőle golyókat és további 15 percig kelesszük.
- 5 Közben a savanyú káposztát pároljuk néhány percig a babérlevéllel, a fekete borssal, a borókabogyóval és a köménymaggal.
- 6 A tésztából formázzunk fánkokat úgy, hogy a közepe vékonyabb, a széle pedig vastagabb legyen.
- 7 Öntsük az olajat egy nagy serpenyőbe és hevítsük kb. 170 °C-ra. Egyesével helyezzük bele a fánkokat, öntsünk rájuk egy kevés olajat és süssük oldalanként kb. 3 percig, hogy szép aranybarnák legyenek.
- 8 A babérlevelet távolítsuk el a savanyú káposztából és keverjük el 2 evőkanál tejföllel.
- 9 Az elkészült fánkokat helyezzük papírtörlőre, tegyük a közepükre 1-1 kanál savanyú káposztát és szórjuk meg frissen vágott petrezselyemmel.

