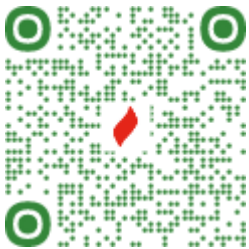


Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

180 g	Liszt
1 tk	Sütőpor
1 db	Tojás
180 ml	Joghurt
1 tk	Cukor
80 g	Reszelt sajt (gouda, edamer, tilsite, trapista..)
70 g	Bacon
1.5 l	Olaj a sütéshez
1 ek	♦ Grill zöldség fűszerkeverék



Sós fánkok szalonnával és sajttal

⌚ 20–25 Perc 

Elkészítés

- 1 Először összekeverjük a lisztet, a sütőport és a Grillzöldségek fűszerkeveréket egy tálban. Ezután egy másik tálban habverővel felforjadjuk a tojást, a joghurtot és a cukrot. Hozzáadjuk a sajtot és a szalonnát, és röviden összekeverjük. Végül hozzáadjuk a száraz hozzávalókat, és egy spatulával óvatosan összedolgozzuk.
- 2 A következő lépésben az olajat egy mély fazékban 170 °C-os hőmérsékletűre hevítjük. Ellenőrizzük, hogy elég forró-e az olaj, ha a fakanál hegyét belemártjuk az olajba. Ha a fakanál apró buborékok jelennek meg, akkor hozzáadhatjuk a keveréket.
- 3 Most kikanalazzuk a keveréket, és az olajba dobjuk a fánkokat. Közepes lángon öt-hét percig sütjük, amíg aranybarnára sül, időnként megkeverve. Az utolsó lépésben szedjük ki a kisült fánkokat egy szitán, hogy a felesleges zsiradék lecsöpögjön, és a fánkok ropogósak maradjanak. Tálaljuk tetszés szerinti mártással.