

VÁROSBARÁT HÍREK 2012. december

Tepertős pogácsa és papucs, ahogy Szilágyi Gyuláné (Zsuzsika) készíti

Hozzávalók:

1 kg liszt, 1 púpos evőkanál só, 1 kávéskanál törött bors, 30 dkg, tepertő, 25 dkg margarin, 1,5 csomag élesztő, 2 dl tej, pici cukor, 2 tojás sárgája, 2 egész tojás, 4-5 evőkanál fehér bor, 3 dl tejföl, a tetejére 1 egész tojás.

Elkészítése:

Sorban a hozzávalókat jól összedolgozzuk, vékonyra kinyújtjuk, majd összehajtogatjuk. Háromszor megismételjük a hajtogatást majd 2cm vastagságúra nyújtjuk és pogácsát szaggatunk belőle vagy betöltjük szilvalekvárral, amiből lesz a papucs. Tetejét tojással megkenjük! Forró sütőben 200-300 Celsius fokon, 20-25 perc alatt szép pirosra sütjük.

Elkészítési idő: 60 perc+sütési idő Adag: 2 nagy tepsi Költség: 1200 – 1500 Ft