

FLANCATI IZ KRHKEGA TESTA

POTREBUJEŠ: 25 dkg moke, 3dkg surovega masla, 3 jajčne rumenjake, ščepec soli, 2 do 4 žlice vina, 1 do 2 žlici kisle smetane

OPOZORILO: PRED DELOM SI UMIJ ROKE!!!

Na tehtnico položi 25dag moke, ščepec soli in 3dag surovega masla. Surovo maslo zreži med polovico moke, primešaj 4 jajčne rumenjake, 2 do 4 žlice vina in 1 do 2 žlici kisle smetane. Z ostalo moko vse skupaj dobro pregneti. Testo, ki mora biti mehko, pusti počivati 30 minut. Nato testo čim tanjše razvaljaj ter zreži s kolesom v 4 prste dolge in prav toliko široke kapice, v katere naredi s kolesom 3 do 4 zareze tako, da ostane rob okrog in okrog cel. Gornja ogla vtakni skozi spodnji zarezi in flancate ocvri v olju. Ko so pečeni, jih posuj z sladkorjem v prahu.

Pa dober tek!!!

Ta recept je bil zapisan leta 1946





Bor Čanželj, 4.c