



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **50 perc**



Elkészítés: **25 perc**



Rákóczi Feri

SAJTSZÓSZOS PULYKAMELL LÁNGOSON TÁLALVA

Nem egy hagyományos feltét, de annál finomabb és különlegesebb. Ezt a fajta lángost biztos nem veszed meg a strandos kifőzdében. Tehát vigyázz! Mert, ha egyszer leteszed az asztalra egy baráti összejövetelen, onnantól kezdve mindig te leszel majd a kaja felelős. Csak ennek tudatában állj neki a főzésnek!

HOZZÁVALÓK

700 g pulykamell
3 gerezd fokhagyma
1 kis fej vöröshagyma
300 ml tejszín

250 g eidami sajt
1 evőkanál
kukoricakeményítő
300 g vaj
700 g liszt

30 g friss élesztő
2,5 dl langyos tej
2,5 dl langyos víz
3 evőkanál olaj
1 evőkanál cukor
ízlés szerint só, bors,

szerecsendió, friss
petrezselyem
ALLERGÉNEK
Glutént tartalmaz
Laktózt tartalmaz

1

A vajon és 2 kanál olajon megfonnyasztod a lereszelt hagymákat. Lehet aprítani is őket, de ekkor érezni fogod a szószban a darabokat. Nincs vele baj, csak nem mindenki szereti. Önts fel a tejszínnel, reszeld bele a sajtot, és egy negyed szerecsendőt is. Sózd, borsozd, add hozzá a kukoricakeményítőt. Folyamatosan kavargasd, érezni fogod, ha besűrűsödik.



2

Kockázd a mellet, sózd, borsozd, majd kevés olajon süsd arany színűre egy forró serpenyőben.



3

Tedd a cukrot a meleg tejbe és morzsold bele az élesztőt. Kicsit keverd meg és hagyd, hogy felfusson. Az átszitált liszthez önts az olajat és a sót, majd mehet hozzá a tejes cucc. Kevés langyos víz hozzáadásával kezd el a dagasztást. Akkor van kész, ha szépen elválk az edény falától. Takard le konyharuhával, és meleg helyen keleszd 40 percig. Vágd 6 egyelő darabra, formázd és süsd ki forró olajban.



4

A lángosra pakolj a húsból, önts nyakon a sajszósszal és szórd meg a friss, aprított petrezselyemmel.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

