



Elkezdődött a böjt, úgyhogy félve keresgéltem a receptek között, nehogy kísértésbe ejtsek valakit egy nagy sültkacsával.

Sok gasztroldalt átnyálazva **két tradicionális húshagyó keddi ételt találtam**, a fánkot, illetve a kaszinótojást, de mivel édesanyámék mindig óvaintettek a szerencsejátékoktól, az előbbit választottam, már amúgy is rég vágytam rá, hogy rámarkoljak egy sodrófára.

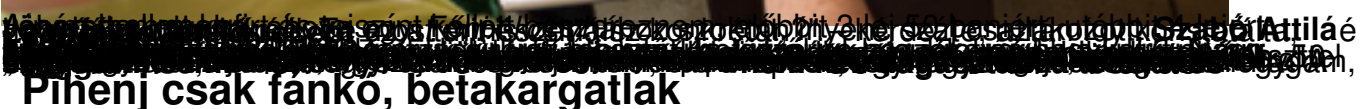
Ehhez nem vagyok elég fánki

Csupán három valamirevaló kaját sikerült eddig összeraknom, féltem kicsit a dagasztástól, úgyhogy megkerestem a legegyszerűbb fánkreceptet, a francia beignetét, amelyhez nem kell dagasztani a tésztát.

Főzőlecke pasiknak 4. rész: liszt van nálam, és nem félek használni

2017. március 01. szerda, 13:17





3 / 10

Főzőlecke pasiknak 4. rész: liszt van nálam, és nem félek használni

2017. március 01. szerda, 13:17



Ha valaki nem szeret főzni, akkor a legjobb megoldás az, ha megveszi a kész ételt. Ez a legbiztonságosabb mód arra, hogy megkapja a kívánt ételt, és nem kell aggódnia a készítés miatt. Azonban ha valaki szeret főzni, akkor a legjobb megoldás az, ha megveszi a kész ételt. Ez a legbiztonságosabb mód arra, hogy megkapja a kívánt ételt, és nem kell aggódnia a készítés miatt.



Akkor elkezdtem, hogy a párt szőke, szívetlen, valahogy egy kicsit a gondban vagyok kezd
Jöhettek a sütes

Attila nagyon parázott az olajtól, de megnyugtatók mindenkit, senkinek sem lett baja a sütés közben, csak a néhány miccsbarnára készített fánkó jelezte, hogy azért hagy némi kivetrivalót hagy maga után a sütő-főző tudományom.



Férfiként elég kevés színt ismer az ember, de merem tanácsolni, hogy **inkább sötét narancssárgán**

(biztosan, ennek is van valami csodálatos neve)

szedjük a fánkókat

, mint megvárjuk a miccsbarnára pirulásukat.

La grande rumos karamell szósz

- 20 dkg cukor

- 3 ek vaj

- 80 ml víz

- 60 ml rum

- csipet só

- 60 ml tejszín

A cukrot kis lábosba tesszük és felolvasztjuk. Közepesen alacsony lángon addig hevítjük, amíg világos borostyán színe lesz. Hozzáadjuk a hideg vaját, vizet, rumot és egy csipet sót és közepesen alacsony lángon újra addig hevítjük, amíg a cukor teljesen felolvad és homogén öntetet kapunk. Hozzákeverjük a tejszínt, felforraljuk, majd levesszük a tűzről és hagyjuk langyosra hűlni.

Jöhetett hát a rumos mártás, megint bejöttek a képbe a színek, a karamell borostyánszínűre való hevítését ajánlják, úgyhogy én itt is elővettem a már jól ismert barátomat, a barnát. Tanulva régi hibáimból (amikor már ég oda valami és te még méregeted az adagokat) most előre kimértem csészékbe az összetevőket.



Elkészült a mártás, amire már nem voltam olyan büszke, mint a fánkóimra, hiszen vagy a víz vagy a rum egy kicsit feljött a tetejére, de ennek ellenére is nagyon finom volt. Ebben a szószban mártogatva a fánkót, még a porcukrot is elhagyhatjuk róla.



8 / 10





Idéjük fel, és böjölés elől megkíméljük magunkat. Ugyanakkor, ha valaki nem bírja, akkor is lehet, hogy a Bon appetit!