

Szilvalekváros derelye

Hozzávalók:

- 40 dkg finomliszt
- 2 tojás
- 20 dkg szilvalekvár
- 15 dkg zsemlemorzsa
- 0,5 dl étolaj
- 1-2 dl víz
- só
- vaníliáscukor
- porcukor

Elkészítése:

A lisztet átszitálva nyújtólapra öntjük, középebe mélyedést készítünk, beleütjük a tojásokat. Hozzáöntünk 1-2 dl langyos vizet, kevés sóval összedolgozzuk a tésztát.

20 percig pihentetjük.

Utána lisztezett felületen vékonyra nyújtjuk. A felére – egymástól egyenlő távolságban – szilvalekvárkupacokat teszünk.

Ráhajtjuk a tészta másik felét, ujjunkkal lenyomkodjuk, és derelyevágóval elvágjuk.

A derelyét lobogó sós vízben kifőzzük, majd lecsepegtetjük.

Étolajban megpirított zsemlemorzzában megforgatjuk.

Vaníliás porcukorral tálaljuk.

Séfünk tippje: Szilva- helyett hecsedlilekvárral is megtölthetjük.