



## **Erhardt Étterem**

*A vidék gasztronómiája*

### **Medvehagyma-pestós lángos, kecske feta (10 főre)**

#### Hozzávalók:

0,36 kg 80-as liszt

0,1 kg tej

0,15 kg víz

0,025kg élesztő

0,012 kg só

0,012 kg cukor

0,010 kg olaj

1 l olaj

#### **Pestóhoz:**

0,25 kg kesudió

0,25 kg érlelt sajt

0,4 l extra szűz olívaolaj

0,25 kg medvehagyma

só

**Kecske feta 0,2 kg**



### Elkészítés:

Minden összetevőt a dagasztó csészébe tesszük, 10 perc lassú 2 perc gyors dagasztás, a tésztát egybe pihentetjük 20 percet, osztjuk gömbölyítjük 60 gr-ra, pihentetjük, majd 200 fokos olajban hirtelen kisütjük.

Pestóhoz a kesudiót lepirítjuk majd minden hozzávalót kutterelünk és kész is a pesto.

Kecske fetával tálaljuk!