

קונוסים מלוחים במלית סלט טונה



רכיבים

- 1/2 2/1 חבילה מרגרינה
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 כוס מים
- כפית מלח
- לפי הטעם פלפל שחור לפי הטעם
- 1/2 2/1 קילוגרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- חבילה טונה משומרת בשמן למלית
- כפות תירס למלית
- מלפפון חמוץ חתוך דק, למלית
- טבעות זיתים ירוקים או שחורים חתוכים דק, למלית
- כפות מיונז למלית
- לפי הטעם מלח לפי הטעם, למלית
- לפי הטעם מיץ לימון לפי הטעם, למלית

הכנה

1. מכניסים לקערה את כל חומרי הבצק למעט הקמח ומערבבים. מוסיפים כוס אחר כוס קמח תוך כדי ערבוב עד לקבלת בצק רך ונעים. מניחים את הבצק למנוחה של כרבע שעה.
2. מרדדים כדור בצק לעלה דק ובעזרת סכין או גלגלת משוננת יוצרים פסים/רצועות ברוחב של כ-1.5 ס"מ.
3. משמנים קונוסים ממתכת או מקל מטאטא חדש שחתכתם לחתיכות שוות (אל דאגה לא קורה לו דבר בעת האפייה).
4. מלפפים כל קונוס כאשר כל ליפוף נושק לליפוף הקודם - לא להשאיר רווחים.
5. מכניסים לתנור שחומם ל-200 מעלות, במצב טורבו, עד להזהבה יפה.
6. מיד עם תום האפייה, משחררים בעדינות את הקונוס מהמאפה ומצננים.
7. מערבבים היטב את חומרי המלית, ממלאים כל קונוס סמוך להגשה. בתיאבון!

40 דקות

6 servings 6