

**Nyilvánvalóan hibás magyar és román nyelvű recept (kb. 2012)**  
(Erdélyben árult, keményfából készült sütődorongok csomagolása alá szokták helyezni)

A receptből hiányzik mindenfajta zsiradék.  
Ilyen tésztával csak kürtősfánk készíthető, amelyet zsírban sütünk ki.

# SÜSSÖN KÜRTÖSKALÁCSOT !

Hozzávalók: 500 dkg liszt, 5 dkg cukor, 1 tojássárgája, 2 dkg élesztő, pici só.

**SÜTÉS MÓDJA:** *Kevés langyos tejbe felfuttatjuk az élesztőt, majd hozzáadjuk a cukrot, tojássárgát és a lisztet, puha tésztát készítünk, majd fél óráig kelni hagyjuk. Ezután kinyújtjuk ujjnyi vastag csikokra. A sütőjét megolajazzuk majd rácsavarjuk a tésztát, faszépen pirosra sütjük. A sütőjáról lehúzva a kalácsot diőscukorba forgatjuk.*

JÓ ÉTVÁGYAT !

# PREPARAȚI COZONAC SECUIESC !

Compoziția: 500 g făină, 50 g zahăr, un gălbenuș de ouă, 20 g drojdie, puțină sare.

**PREPARARE:** *Din compoziție cu puțină lapte se frământă un aluat, care se lasă la dospit jumătate de oră. Se întinde, apoi se taie în fâșii. Bețele pe care se coace se ung cu ulei și se învelesc cu aluatul tăiat. Se coace pe jar, apoi se presară cu zahăr pudră sau amestec de zahăr și nucă măcinată.*

POFTĂ BUNĂ !