

www.ajvar.nl



# Hongarije

## Lebbencs

1 ei (L)

100 gr. bloem

1 snuf zout (kan evt. weggelaten worden)

Kneed van het ei en de bloem een stevig, maar soepel deeg. Afhankelijk van de grootte van de eieren zou je wat meer of minder bloem nodig kunnen hebben. Voeg de bloem dus geleidelijk toe tijdens het kneden. Dek het deeg af en laat het een half uurtje rusten. Vorm er nu kleine bollen van. Die rol je op een met bloem bestoven werkblad met je deegroller uit tot flinterdunne lappen. Laat ze drogen op een schone keukendoek.