



Nyári élmények

együtt, okosan

Finom ötletek a nyári multságokhoz!

Friss tészták · Élvezetes multságok · 8 új receptötlet



Friss gondolat.
Finomat ad.



FINOM ÖTLETEK A NYÁRI PARTIKHOZ!

- ✓ közös multságok, közös ünneplések
- ✓ kevés hozzávaló, finom ízek
- ✓ receptötletek a nyárhoz
- ✓ friss receptek, könnyű sikerek



Egy élményteli nyár receptje

A nyár gyönyörű: a hőmérséklet emelkedés és a nappalok hosszabbodása, automatikusan kicserélt bennünket a szabadba. Grillezés a kertben, egy nyári parti a teraszon vagy egy piknik a tóparton: ez az időszak akkor a legszebb, ha a barátokkal, vagy a családdal közösen töltjük.

És ehhez az élvezethez természetesen hozzátartoznak a nagy lakomázások is. Ezért **8 új, nyári ötletet** gyűjtöttem össze ebben a receptfüzetben. Pikáns téstacsigák, friss fűszerezés quiche, kenyérlángos napérlelte paradicsommal és édes, fonott kalács hívogat egy közös időtöltésre. Ez biztosan összehozza a családot!

Spontán látogatások, gyors receptötletek.

Engedje magát a frisstészta-alkotásokkal inspirálódni és lepje meg vendégeit saját maga által készített finomságokkal a következő összejövetelkor. Receptjeim egyszerű hozzávalókból készülnek és remekül kiegészíthetők az otthon lévő ételekkel.

Mert néha gyorsan kell valami, ha a szomszéd bejelentés nélkül látogatóba jön vagy egy barátja kitalál egy spontán grill-partit.

Csempésszen nyári ízeket a tányérokra és fűszerezze ízlés szerint. Pikáns, tüzés vagy édes – élvezze a nyár zamatát és szórakozzon kedve szerint.

Jó szórakozást kívánok a közös ünneplésekhez!

Az Ön Tante Fanny-ja



Előkészítési idő



Alsó-/ felső sütés



Sütési idő



Légkeveréses sütés

Friss fűszerek -
sokféle öröm



HOZZÁVALÓK 8 csigához:

1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
125 g túró
2 ek. friss petrezselyem, apróra vágva
2 ek. friss bazsalikom, apróra vágva
2 ek. olívaolaj
1 – 2 gerezd fokhagyma, megtisztítva, préselve
Só és bors, őrölve
Némi liszt a szóráshoz



kb. 10 PERC



200° C



kb. 25 PERC



180° C



PIZZACSIGÁK

fűszeres túróval



- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 200 fokra előmelegítjük és a tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve előkészítjük.
- 2 A túrót a fűszernövényekkel, az olívaolajjal és fokhagymával jól elkeverjük, sóval, borssal ízesítjük.
- 3 A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük. A túrós masszával megkenjük úgy, hogy a felső széleknél kb. 2 cm szabadon maradjon.
- 4 Az alsó tésztaszéleknél kezdve feltekerjük, majd 8 egyforma szeletet vágunk belőle.
- 5 A csigákat két sorban szorosan egymáshoz tesszük, és a külsőket belisztezzük.
- 6 A sütő középső sínén kb. 25 perc alatt megsütjük.

Okos

ötlet

A bazsalikom és a petrezselyem helyett más, idény szerinti fűszernövényt is használhatunk, mint például medvehagymát, snidlinget vagy zsályát.

Édes, közös
kávészünetek.



HOZZÁVALÓK 1 fonathoz:

1 cs. Tante Fanny friss élesztős leveles tészta 400 g
200 g szilvalekvár
½ tk. fahéj
100 g mák, őrölve
1 ek. rum
1 tojás a kenéshez, felverve
2 ek. mandulaforgács a szóráshoz



kb. 15 PERC



220° C



kb. 25 PERC



200° C



MÂKOS FONOTT KALÁCS

* *

szilvalekvárral



- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 220 fokra előmelegítjük és a tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve előkészítjük.
- 2 A szilvalekvárt, a fahéjat, a mákot és a rumot összekeverjük.
- 3 A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük. A szilvalekváros masszával egyenletesen megkenjük úgy, hogy a felső széleknél kb. 2 cm szabadon maradjon.
- 4 Az alsó tésztaszéleknél kezdve feltekerjük. A tekercset egy ollóval 2 cm-enként ferdén bevágjuk, azonban nem vágjuk el teljesen.
- 5 A tészta korongokat felváltva jobbra és balra széthajtogatjuk.
- 6 Tojással megkenjük és a mandulaforgáccsal megszórjuk.
- 7 A sütő közepő sínén kb. 25 perc alatt aranybarnára sütjük.

Okos

ötlet

Szilvalekvár helyett bogyós gyümölcsből készült lekvárt is használhatunk. A mák ízlés szerint őrölt dióval is helyettesíthető.

Bőséges grill
partikhoz



HOZZÁVALÓK egy 24 cm-es quiche formához:

1 cs. Tante Fanny friss linzertészta 300 g
2 – 3 újhagyma, karikákra vágva
1 ek. friss zsálya, aprítva
1 tk. friss lestyán, aprítva
2 ek. friss metélőhagyma, aprítva
3 tojás
250 g sajt
1 késhegynyi szerecsendió, őrölve
Só és bors, őrölve
80 g prosciutto sonka, szeletelve
1 ek. vaj a kenéshez
Friss fűszernövények a díszítéshez



kb. 20 PERC



190° C



kb. 50 PERC



170° C



FÜSZERES QUICHE

prosciutto sonkával

- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 190 fokra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2 A tésztát kitekerjük, a sütőpapírt lehúzzuk és a kivajazott formába helyezzük (tapadásmentes formánál a vajazás elhagyható). A lelógó tésztával a széleket megerősítjük és egy ollóval 1 cm-enként bevágjuk kb. 5 mm mélyen.
- 3 A sajtot, a tojást és fűszernövényeket habverővel kikeverjük. Sóval, borssal és a szerecsendióval ízesítjük.
- 4 Az újhagymát elosztatjuk a tésztán és a sajtkeveréket ráöntjük.
- 5 A sütőt legalsó sínén kb. 50 perc alatt megsütjük.
- 6 Miután megsült, ráhalmozzuk a prosciutto sonkát és friss fűszerekkel megszórjuk.

Okos

ötlet

Réti gyógynövényeket is használhatunk a quiche elkészítéséhez, mint például csalánt, turbolyát, útifüvet, cickafarkat vagy sóskát.

Piknik a barátokkal



HOZZÁVALÓK 2 x 10 szelethez:

2 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g

Az olivás töltelékhez:

100 g olíva, magozva

2 ek. olívaolaj

30 g sajt a szóráshoz, reszelve

A paradicsomos-paprikás töltelékhez:

50 g szárított paradicsom, olajban, lecsepegtetve

50 g paprika, olajban, lecsepegtetve

1 tk. sűrített paradicsom

Némi csípős szósz, ízlés szerint

30 g sajt a szóráshoz, reszelve



kb. 15 PERC



200° C



15 – 20 PERC



180° C



PIZZA FALATOK

kétféle töltelékkel



- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 200 fokra előmelegítjük.
- 2 Töltelékenként minden hozzávalót egy turmixgépben lepürésítjük, kivéve a sajtot.
- 3 A tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve előkészítjük és a sütőpapírral együtt kitekerjük. Egy tésztavágóval hosszában elfelezzük és a tészta alsó részére egy-egy teáskanálnyi töltelékupacot teszünk 5-ször egymásután, egyenletesen elosztva. Az alsó széleket a töltelékre hajtjuk, majd tovább görgetjük.
- 4 Egy fakanállal a töltelékek között jó erősen benyomkodjuk a tésztát.
- 5 A sütő középső sínén kb. 15 – 20 perc alatt aranybarnára sütjük. Miután megsültek, a stanglikat szétördeljük.

Okos

ötlet

A stanglikat szezámmaggal, napraforgómaggal vagy durvára darált tengeri sóval is megszórhatjuk.

Zamatos bogyók
a kertből



HOZZÁVALÓK 8 kosárkához:

1 cs. Tante Fanny friss édes linzertészta 300 g
250 g áfonya
30 g porcukor
½ tk. fahéj
1 tojás a kenéshez, felverve
1 ek. kristálycukor a szóráshoz



kb. 15 PERC



180° C



kb. 25 PERC



160° C



RUSZTIKUS KOSÁRKA

» «
áfonyával



- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 180 fokra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2 Az áfonyát a porcukorral és a fahéjjal összekeverjük.
A tésztát kitekerjük és a sütőpapírral együtt egy tepsibe helyezzük. Hosszában egyszer, szélétben pedig három részben elvágjuk, úgy hogy 8 egyforma négyszöget kapjunk. A széleket kb. 1 cm-re felgyűrjük és megnyomkodjuk.
- 3 A áfonyakeverékkel megtöltjük, a széleket tojással megkenjük és megszórjuk a kristálycukorral.
- 4 A sütő középső sínén kb. 25 perc alatt megsütjük.

*Okos
ötlet*

A kosárkák megtöltéséhez választhatunk más szezonális bogyós gyümölcsöt is, mint például szedret, vagy málnát.

Színes, nyári
feltétek



HOZZÁVALÓK 1 kenyérlángoshoz:

1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
125 g crème fraîche
300 g színes paradicsom, felszeletelve
2 ek. olívaolaj
Néhány bazsalikomlevél a díszítéshez
Só és bors, őrölve



kb. 7 PERC



220° C



15 – 20 PERC



200° C



KENYÉRLÁNGOS

színes paradicsommal



- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 220 fokra előmelegítjük és a tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve előkészítjük.
- 2 A tésztát kitekerjük és a sütőpapírral együtt egy tepsibe helyezzük. A tésztaszéleket 1 centire tetszés szerint felhajtogatjuk és megnyomkodjuk.
- 3 Crème fraîche-val egészen a tésztaszélekig megkenjük. A paradicsomokat egyenletesen rátesszük.
- 4 A sütő legalsó sínén 15 – 20 perc alatt ropogósra sütjük.
- 5 Ezután olívaolajjal meglocsoljuk és bazsalikkal tálaljuk. Sóval, borssal ízesítjük.

Okos

ötlet

A nyári kenyérlángoshoz paradicsom helyett más színes zöldséget is használhatunk feltét-ként, mint például paprikát vagy sárga és zöld cukkinit.



HOZZÁVALÓK egy 29 x 20 cm-es négyszögletű formához:

1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
 1 piros hegyes paprika, kimagozva, hosszúkásra vágva
 1 sárga hegyes paprika, kimagozva, hosszúkásra vágva
 1 zöld hegyes paprika, kimagozva, hosszúkásra vágva
 1 chili paprika, kimagozva, nagyon apróra vágva
 2 ek. olívaolaj
 250 g túró
 1 ek. mustár
 3 tojás
 1 fokhagymagerezd, megtisztítva, préselve
 Só és bors, őrölve
 Némí friss rozmaring a díszítéshez
 1 ek. vaj a forma kikenéshez



kb. 20 PERC



200° C



kb. 30 PERC



180° C



TÜZES PIZZATORTA

**

hegyes paprikával



- 1 A sütőt alsó/ felső sütéses fokozaton 200 fokra előmelegítjük.
- 2 A paprikákat olívaolajon 2 perc alatt megsütjük.
- 3 A túrót, a mustárt, a tojásokat, a fokhagymát és a chilit jól összekeverjük és sóval, borssal fűszerezzük.
- 4 A tésztát a hűtőből kivéve előkészítjük, kitekerjük, a sütőpapírról lehúzzuk és a kivajázott formába fektetjük (a sütőpapírral együtt is a formába tehetjük, ekkor a zsírozást elhagyjuk). A lelógó tésztával a széleket megerősítjük.
- 5 A túrókeveréket a tésztára öntjük és a paprikát ráhelyezzük.
- 6 A sütő alsó sínén kb. 30 perc alatt megsütjük. Rozmaringgal díszítve tálaljuk.

Okos

ötlet

A pizzatortához más zöldségféle is használható, például cukkini, répa vagy padlizsán is nagyszerű.

Krémes gyümölcsös
kombináció



HOZZÁVALÓK egy tepsizhez:

1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g
500 g mascarpone
200 g tejszín
2 ek. cukor
1 vaníliarúd, kikaparva
370 g málna
Némi porcukor a szóráshoz



kb. 15 PERC



200° C



10 – 15 PERC



180° C



KRÉMES LEVELES TÉSZTA

áfonyával



- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 200 fokra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2 A tésztát kitekerjük és a sütőpapírral együtt egy tepsibe helyezzük, majd a szélét kb. 1 centire felhajtjuk. Egy villával megszurkáljuk, kihagyva a széleket.
- 3 A sütő középső sínén 10 – 15 perc alatt megsütjük és hűlni hagyjuk.
- 4 A tejszínt a vaníliával és cukorral lazán felferjük és a mascarpone-val jól összekeverjük. A krémmel egyenletesen megkenjük a tésztát a szélekig és a málnákat ráhelyezzük.
- 5 Porcukorral megszórva tálaljuk.

Okos

ötlet

Ez a desszert különösen ízletes, ha a málna egy részét vaníliás cukorral pürésítjük és azzal együtt tálaljuk. A málnát más bogyós gyümölccsel is helyettesíthetjük, mint például eperrel, áfonyával vagy fekete áfonyával.



Friss gondolat.
Finomat ad.

Friss tésztáink - Az alap minden kreatív ötlethez.



Maresi Foodbroker Kft., 1118 Budapest, Homonna u. 2.-4.

Tel: +36-1-248-3030

email: office@maresi.hu Weboldal: www.tantefanny.hu