

Szívélyesen ősziesen okosan

Az őszi ízei 8 receptben.

Friss tészták • sokoldalúan felhasználható • egyszerűen elkészíthető



Friss gondolat.
Finomat ad.



SOKOLDALÚAN ÉLVEZHETJÜK A FRISSEN BETAKARÍTOTT TERMÉNYEKET:

- ✓ Őszi inspiráció új receptötleket kelt életre.
- ✓ A friss termést sokrétűen variálhatjuk.
- ✓ Kevés összetevővel, finom ízek.
- ✓ Új receptek, egyszerűen elkészíthetők.

Minden megérett a KULINÁRIS ÉLVEZETEKRE

Üdvözljük az év legélvezetesebb évszakában. A nap már nem süt olyan erősen, a természet elkezdte a játékát az őszi színekkel, és az őszi különlegességekkel csalogat minket. Miért ne osztanánk meg családjainkkal és barátainkkal a frissen szüretelt házi zöldségeket és gyümölcsöket? Szőlő, sütőtök, kukorica, alma, körte és gomba – most van a szezonja. Sok ínycsiklandozó finomság a saját kertből, ossza meg családjával és barátjaival egy kellemes közös étkezés alkalmával.

Köszöntse az őszt terményáldással vagy egy kellemes bortúrával. Lepje meg vendégeit a saját kertjében szüretelt zöldségek és gyümölcsök felhasználásával készült finomságokkal.

Friss és változatos.

Most mindenből válogathat: Róka gombás Quiche, ízletes sütőtök golyók, pizza tészta receptjeim, édes gyümölcsös süteményeim változatosságot hoznak a mindennapi étkezésben, és ami a legjobb: az őszi sütés-főzéshez szükséges alapanyagokat meg tudja szerezni a helyi piacon, a kertjéből vagy akár a legközelebbi túrázás alkalmával. A gombák és a termények a saját kertből, élvezetessé teszik az őszi ízeket. Kóstolja meg az ötletes receptjeimet, és élvezze az év egyik legszebb időszakát.

Sok sikert és jó étvágyat kíván az
Ön Tante Fannyja



Elkészítési idő



alsó/ felső melegítés



sütési idő



légkeverés

Egy kis sörköcsö-
lya



HOZZÁVALÓK egy sütőlap mennyiség
elkészítéséhez:

1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
180 g húskenyér, vastagabb csíkokra vágva
100 g póréhagyma, karikára vágva
100 g tejföl
20 g mustár
100 g gouda sajt, reszelve
só és bors, őrölve
kevés snidling, apróra vágva

 kb. 20 perc

 220° C

 15 - 20 perc

 200° C



PIZZA

húskenyérrel

- 1 A sütőt melegítse elő 220° C-ra, alsó/ felső sütésre állítva és a tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve, dolgozza fel.
- 2 A tésztát a sütőpapírral együtt tekerje ki és helyezze a sütőlapra, a szélét hajtva vissza és 2 cm-ként nyomja le szorosan.
- 3 A tejfölt a mustárral keverje össze, sóval, borssal fűszerezze és kenje a tésztára. Utána a póréhagymát és a húskenyeret szórja a tetejére.
- 4 A sütőben 15 - 20 perc alatt, alsó sínen süsse ropogósra. Utána a snidlinget szórja a tetejére.

Okos

ötlet

Minden ízesítésű húskenyeret vagy akár virslit vagy más szalámit is használhat.

Kosárkába, vegánoknak



HOZZÁVALÓK 15 db elkészítéséhez:

1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
160 g sütőtök, hámozva, cikkekre vágva
2 gerezd fokhagyma
35 g tökmag, aprítva
½ TK pikáns curry
8 EK napraforgó étolaj
½ TK cukor
só és bors, őrölve
kevés tökmag, aprítva
1 EK liszt, a kezek lisztezéséhez



kb. 25 perc



210° C



15 - 20 perc



190° C



PIZZAGOLYÓK SÜTÖTÖK

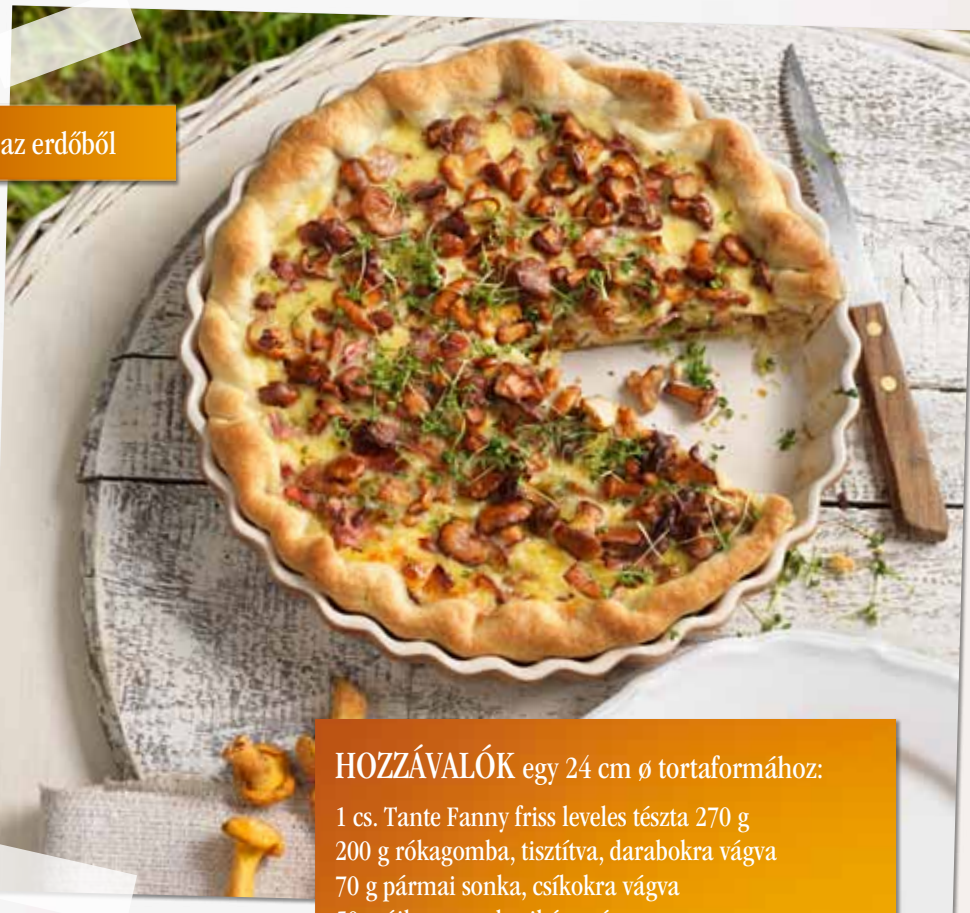
töltelékekkel



- 1 A sütőt melegítse elő 220° C-ra, alsó/ felső sütésre állítva.
- 2 A sütőtököt és a hámozatlan fokhagymát helyezze egy sütőpapírral bélt sütőlapra és helyezze a sütőbe, majd 15 - 20 percig párolja
- 3 Utána hámozza meg a fokhagymát, a sütőtökkel és a maradék hozzávalókkal keverje össze és egy botmixerrel pürésítse. Sóval és borssal ízesítse.
- 4 A tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve dolgozza fel, a sütőpapírral együtt tekerje ki, és helyezze a sütőlapra. Egy tésztavágóval vágjon 15 db egyforma négyszöget. Ezt úgy tudja elérni, hogy a tészta hosszát 3 egyenlő részre vágja, majd a szélességét 5 egyenlő részre vágja.
- 5 Mindegyikre egy TK masszát helyezzen, a tészta széleit húzza össze és lisztes kézzel formázzon golyókat.
- 6 A pizzagolyókat kenje meg vízzel és az aprított tökmaggal szórja meg.
- 7 A sütőben 15 - 20 perc alatt, középső sínen, ropogósra sütjük.

*Okos
ötlet*

A pizzagolyókat mint snacket is készítheti a következő kirándulásra, különböző töltelékekkel, mint magozott olíva, szárított paradicsom vagy pestó ízlés szerint.



HOZZÁVALÓK egy 24 cm ø tortaformához:

1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g
200 g rókagomba, tisztítva, darabokra vágva
70 g pármiai sonka, csíkokra vágva
50 g újhagyma, karikára vágva
1 EK vaj
50 g liszt
100 ml tej
50 g tejföl
2 tojás
só és bors, őrölve
csipetnyi szerecsendió, őrölve
kevés zsázsa a díszítéshez
1 EK vaj a forma kikenéséhez

 kb. 30 perc

 190° C

 kb. 45 perc

 170° C



RÓKAGOMBÁS QUICHE

pármiai sonkával

- 1 A sütőt melegítse elő 190° C-ra alsó/ felső sütőállásban és a tésztát a csomagoláson található leírásnak megfelelően készítse elő.
- 2 A rókagombát, pármiai sonkát és az újhagymát keverje össze, majd vajon 4 percig párolja.
- 3 A formát vajazza ki, a tésztát tekerje ki és vegye le a sütőpapírt, majd helyezze a formába. Helyezheti a tésztát sütőpapírral együtt a formába, így megspórolhatja a forma kivajazását. A tészta kiálló részét tekerje vissza, így megerősíti a tészta szélét.
- 4 A lisztet, tejet, tejfölt és a tojást egy habverővel keverjük össze, sóval, borssal és a szerecsendióval fűszerezzük.
- 5 A gombás, sonkás masszát kenje a tésztára és a tojásos keveréket öntse rá.
- 6 A sütőben kb. 45 perc alatt az alsó sínen aranybarnára süsse.

*Okos
ötlet*

Természetesen más gombafélét is használhat.

Friss körtével az igazi



HOZZÁVALÓK egy sütőlap mennyiséghez elkészítéséhez:

1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
2 - 3 érett körte, kimagozva, mindegyiket 12 cikkre vágva
2 EK citromlé
150 g túró
2 tojás
4 EK kristálycukor
1 cs. vaniliás cukor
10 g mandulaszeletek, pirítva
20 g áfonyalekvár



kb. 15 perc



220° C



kb. 15 perc



200° C



KÖRTÉS SÜTEMÉNY

áfonyával

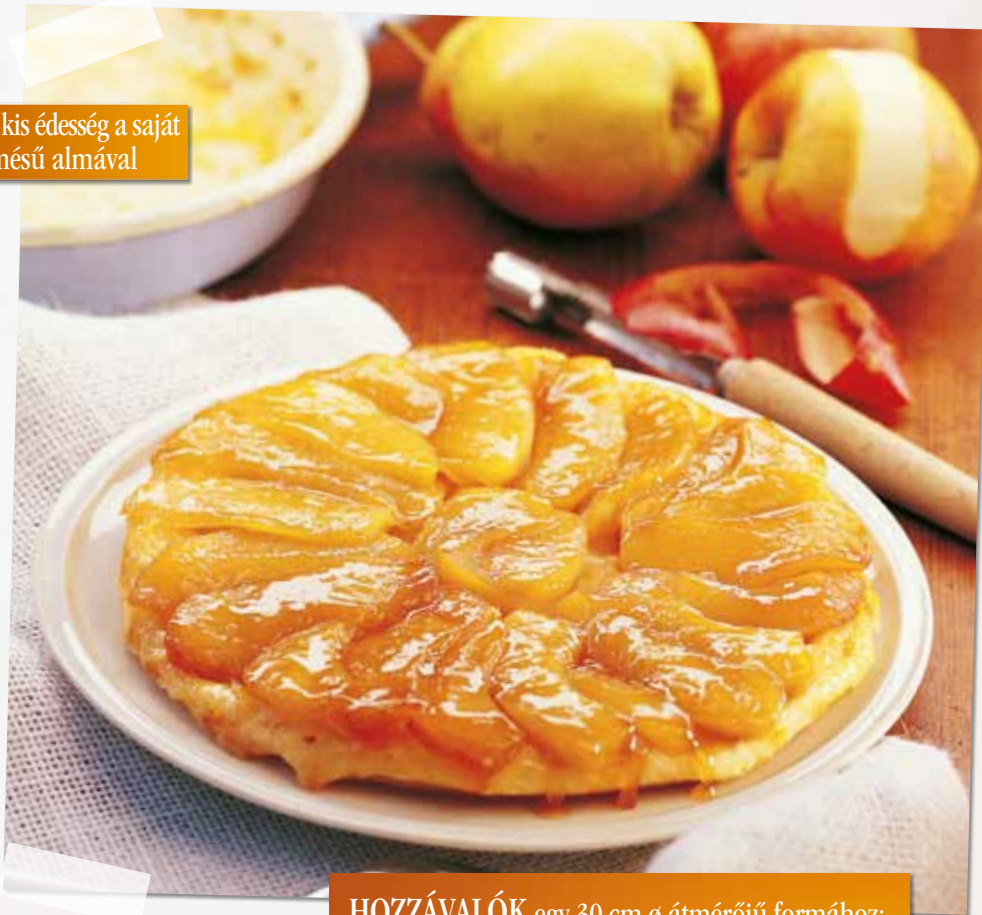


- 1 A sütőt melegítse elő alsó felső sütőállásban 180° C-ra.
- 2 A citromlevet csöpögtesse a körtére. Egy forró edényben a 2 EK kristálycukrot karamelizálja. Ha készen van, az edényt levéve a tűzhelyről, tegye hozzá a körteszeleteket és óvatosan keverje össze.
- 3 A túró, tojást, vaniliacukrot és a maradék 2 EK kristálycukrot keverje össze.
- 4 A tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve dolgozza fel, a sütőpapírral együtt tekerje ki, és helyezze a sütőlapra. A tészta szélét tetszés szerint hajtsa vissza (nem feltétlenül kell). A túros masszát kenje szét a tésztán, majd a kihűlt körteszeleteket helyezze a tetejére.
- 5 A sütőben kb. 15 perc alatt az alsó sínen aranybarnára süsse.
- 6 Sütés után áfonyalekvárral és a pirított mandulával tálaljuk.

*Okos
ötlet*

Ezt a receptet elkészítheti saját készítésű lekvárral is. Mandula helyett használhat diót.

Egy kis édesség a saját
termésű almával



HOZZÁVALÓK egy 30 cm ø átmérőjű formához:

 kb. 15 perc

 220° C

 kb. 20 perc

 200° C

1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g
2 db alma, magozva, 12 cikkre vágva darabonként
80 g kristálycukor
30 g vaj
csipet fahéj



GYÜMÖLCSÖS TORTA

❖ ❖ ❖
fahéjjal



- 1 A sütőt 220° C-ra alsó/ felső sütőállásban melegítse elő, a tésztát a leírásnak megfelelően használja fel.
- 2 Egy forró edényben a kristálycukrot karamellizálja. Ha készen van, az edényt levéve, tegye hozzá az almaszeleteket és a vajat, óvatosan keverje össze. Szórja meg fahéjjal.
- 3 A tésztát tekerje ki és a papírt távolítsa el. Az almaszeleteket helyezze a tészta tetejére. Egy villával többször szúrjon bele.
- 4 A sütőben kb. 20 perc alatt, középső sínen, aranybarnára süsse.
- 5 Utána a tortát felszeleteljük és egy gombóc fagylalttal, még melegen tálaljuk.

Okos

ötlet

Ősz a betakarítás időszaka. Alma helyett használhat körtét, őszibarackot vagy magozott, felezett szilvát. De más gyümölcsöket is feldogozhat a saját kertjéből vagy a piacról.

Ideális friss falatkák



HOZZÁVALÓK egy sütőlap mennyiség elkészítéséhez:

1 cs. Tante Fann friss pizzatészta 400 g
125 g tejföl
200 g füstölt lazac
só és bors, őrölve
1 - 2 EK reszelt torma
kevés rucola a díszítéshez



kb. 10 perc



220° C



kb. 15 perc



200° C



PIZZA

* * *

füstölt lazaccal és rucolával

- 1 A sütőt melegítse elő 220° C-ra, alsó / felső sütőállásban, a tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve használja fel.
- 2 A tésztát a sütőpapírral együtt tekerje ki, és helyezze a sütőlapra, a széleit tetszés szerint hajtsa vissza.
- 3 A tejfölt sóval borssal fűszerezze és kenje a tésztára.
- 4 A sütőbe 15 perc alatt alsó sütőállásban ropogósra sütjük. A lazacot a még meleg pizzára rakjuk, tormával és rucolával tálaljuk.

Okos

ötlet

Variálhatja tetszés szerint más füstölt hallal, mint pl. füstölt pisztráng, vajhallal vagy éppen ami az Ön kedvence.



HOZZÁVALÓK egy sütemény készítéséhez:

1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
250 g póréhagyma, karikára vágva
1 EK vaj
1 alma, hámozva, magozva reszelve
125 g friss sajt
1 tojás
125 g kenhető pástétom
1 TK curry
só és bors, őrölve
1 EK liszt

 kb. 30 perc

 180° C

 40 - 45 perc

 160° C



PIZZACSIGÁS SÜTEMÉNY *pástétommal*

- 1 Melegítse elő a sütőt 180° C-ra, alsó/ felső állásban.
- 2 A póré párolja meg vajon, sóval, borssal fűszerezze. A reszelt almát adja hozzá és hagyja kihűlni.
- 3 A friss sajt, tojást, pástétomot és curryt jól keverje össze.
A tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve dolgozza fel, sütőpapírral együtt tekerje ki, a szabad felszínét jól lisztezza meg, fordítsa meg és a sütőpapírt távolítsa el. A krémet egyenletesen kenje el, úgy, hogy fent és lent 3 cm-es csík szabadon maradjon. A póré és az almát helyezze a tésztára. Majd a tésztát a hosszabbik oldalánál tekerje fel.
- 4 Szeletelje 9 egyenlő részre, 1 db-ot tegyen a sütőlap közepére és a 8 db-ot szorosan köré helyezze. Így egy virágszirom formát fog kapni.
- 5 A sütőben 40 - 45 percig közepső sütőállásban aranybarnára süsse.

*Okos
ötlet*

Használhat a póré helyett más hagymafélét vagy más zöldséget, pl. fehér vagy vöröskáposztát.



HOZZÁVALÓK egy 24 cm ø tortaformához:

 kb. 25 perc

 190° C

 50 - 55 perc

 170° C

1 cs. Tante Fanny friss édes linzertészta 300 g
220 g sütőtök, hámozva, magozva és kis kockára vágva
80 ml víz
3 tojás
90 g barnacukor
300 g friss sajt



ÉDES SÜTŐTÖKTORTA

friss sajt



- 1 A sütőt melegítse 190° C-ra, alsó/ felső sütőállásban és a tésztát a csomagoláson található utasításnak megfelelően dolgozza fel.
- 2 A sütőtöket vízben főzze meg és egy mixerrel pürésítse. A masszát hagyja kihűlni.
- 3 A formát vajazza ki, a tésztát tekerje ki és a sütőpapírt távolítsa el. A tésztát helyezze a sütőformába. A tészta formán túlérő részét hajtsa vissza, ezáltal a széleket megerősíti.
- 4 A tojást, cukrot és a friss sajt adja a sütőtök masszához, és egyenletesen helyezze a tésztára.
- 5 A sütőben 50 - 55 percig, a legalsó sínre helyezve, aranybarnára süsse 170° C-on.

*Okos
ötlet*

A még finomabb ízekért, a friss sajt adhat egy kis mézet és pirított tökmagot. A tetejére szintén szórhat egy kevés pirított tökmagot, hogy színesebb legyen.



Friss gondolat.
Finomat ad.



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

Tel: +36-1-248-3030

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