

Főzés

ésszel

Egy, kettő, három- és máris kész a finom étel.
Friss tészták · kevés hozzávaló · 8 receptötlet



Friss gondolat.
Finomat ad.

Főzés
ésszel



TANTE FANNY TÉSZTÁKAT EGYSZERŰ ELKÉSZÍTENI:

- ✓ gyorsan elkészíteni, sokáig élvezni
- ✓ keves hozzávaló, finom ízekkel
- ✓ mindent felhasználni, semmit kidobni
- ✓ gyors receptek, egyszerűen sikeres

Minél több recept, annál kevesebb maradék!

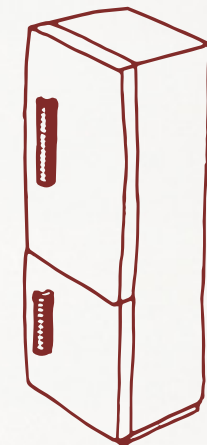


Kevés, néha több: a zöldség tegnapról, a maradék sonka vagy a sajtdarabka lehetnek egy étel összetevői, amelyekről azt gondoljuk, hogy egy étkezéshez már nem elegendők. Amikor a maradékokat egy Tante Fanny friss tésztával kiegészítjük, a következő pillanatban már másképp látjuk: kitalálunk új, ízletes variációkat, kevés összetevőből, csodás tésztspecialitásokat készítünk vendégeink meglepetésére.

Jól variálva, finom ételek készíthetők.

Ebben a receptfüzetben sok ötletet talál, amelyek megmutatják Önnek, hogy a maradékokból és az alapösszetevőkből csodát lehet varázsolni. Kiegészítés képen minden receptet egy "okos ötlet" kíséri: ha nincs valamelyik összetevője, egyszerűen kicserélheti egy másikra, biztosan ízleni fog. Csak próbáljon ki valami újat és bizonyíthatja, hogy: a Tante Fanny friss tészták egyszerűen és sokrétűen felhasználhatók.

Sok sikert a főzéshez, és jó étvágyat kíván az Ön Tante Fannyja.



Elkészítési idő



Felső-/alsó sütés



Sütési idő



Légkeverés

Van még a sonkából?



HOZZÁVALÓK egy 24 cm Ø tortaformához:

1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g
3 tojás
2 pohár magas zsírtartalmú tejföl
só és bors őrölve
150 g sonka, vékony szeletekre vágva
1 - 3 főtt tojás, nagy darabokra vágva
kevés torma, reszelve
kevés petrezselyem, aprítva
kevés vaj a forma kikenéséhez



kb. 20 perc



190° C



kb. 45 - 50 perc



180° C



KIADÓS QUICHE-TORTA SONKÁVAL

és főtt tojással

- 1 Melegítsük a sütőt 190° C alsó / felső sütésre. A tésztát a csomagoláson található tájékoztató szerint előkészítjük.
- 2 Tojást és a tejfölt jól elkeverjük, sóval és borssal fűszerezzük.
- 3 A formát kivajazzuk. A tésztát kitekerjük és a sütőpapírt eltávolítjuk. A tésztát a formába helyezzük. (A tésztát sütőpapírral együtt is behelyezhetjük a formába, így a kivajazást megspóroljuk). A szélét a maradék tésztával megerősítjük.
- 4 A sonkacsíkokat és a darabolt főtt tojást a tormával és a fűszerekkel a tésztára helyezük. A tojással elkevert tejfölt pedig ráöntjük.
- 5 A legalsó sínen, 190° C-on, kb. 45 - 50 percig aranybarnára sütjük.

Okos

ötlet

A főtt tojás és a sonka helyett használhatunk maradék zöldségeket: pl. brokkolit, kel-féléket sárgarépat, de variálhatjuk ízlés szerint tejtermékekkel is, pl. 250 g tejszín, tej, túró, frissajt vagy tejföl.

Csirkehúst ízesítve megfőzzük.



Hozzávalók 6 db elkészítéséhez:

1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
100 g csirkehús,
kis darabokra vágva
200 g zöldség ízlés szerint (pl. kukorica, borsó,
sárgarépa), főzve, apróra vágva
1/2 hagyma, apróra vágva
1 fokhagymagerezd, apróra vágva
3 EK olíva olaj
1 - 2 EK paradicsompüré
só és bors őrölve
kevés metélőhagyma, aprítva
kevés liszt a szóráshoz

 kb. 20 perc

 220° C

 kb. 25 perc

 210° C



PIZZA TÁSKÁK CSIRKE

» «
töltelékkel

- 1 Melegítsük a sütőt 220° C-ra alsó / felső sütésre.
- 2 Fokhagymát és a hagymát üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk a paradicsompürét és 4 EK vízzel elkeverjük. A maradék hozzávalókat elkeverjük benne és fűszerezük.
- 3 A tésztát a hűtőből kivéve azonnal feldolgozzuk, a sütőpapírral együtt kitekerjük és a sütőlapra helyezzük és hat egyenlő négyzetre vágjuk.
- 4 A töltelékét 6 részre felosztjuk, a négyzet alsó csücskét átlóban a felső csücsökre hajtjuk. A villa fogaival a széleket erősen megnyomjuk. Liszttel megszórjuk, a sütőben középű sínen 220° C-on, 25 percig aranybarnára sütjük.

*Okos
ötlet*

Jól felhasználható a csirkehús helyett akár sült marhahús, bányahús vagy sertéshús is. A táskákat tölthetjük tonhállal és zöldséggel.

És a maradék dió az előző sütésből?



HOZZÁVALÓK 15 db madárfészek elkészítéséhez:



kb. 20 perc



200° C



kb. 20 perc



190° C

1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g
15 kisebb felezett körte, hámozva, magozva
(lehet esetleg konzervből is)
3 EK méz
100 g dió, aprítva
1 csipet fahéj
1 tojás a kenéshez



KÖRTÉS MADÁRFÉSZEK

aprított dióval

- 1 Melegítsük a sütőt 200° C -ra alsó / felső állásban. A tésztát a csomagoláson található leírás szerint előkészítjük.
- 2 A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, sütőlapra helyezzük és 15 egyenlő négyzetre vágjuk.
- 3 A mézet, a diót és a fahéjat elkeverjük.
- 4 A felezett körtéket vékony szeletekre bevágjuk úgy, hogy ne essenek szét.
- 5 1 EK töltelék a négyzet közepére teszünk, laposra igazítjuk és a legyezőszerű körtéket ráfektetjük.
- 6 Sütőben 200° C -on, középső sínen 20 percig aranybarnára sütjük és azonnal szervírozzuk.

Okos

ötlet


A méz helyett használhatunk mogyorókrémet. A gyümölcsöt és a diót a rendelkezésre állás és ízlés szerint variálhatjuk.

Ajánlott a sok
burgonya?



HOZZÁVALÓK egy sütőlaphoz:

1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
125 g tejföl
1/2 lilahagyma, karikára vágva
100 - 150 g burgonya, főzve, hámozva és vékony szeletekre vágva
só és bors őrölve
kevés friss majoranna díszíteni

 kb. 15 perc

 220° C

 kb. 20 perc

 210° C



PIZZA BURGONYÁVAL

és lilahagymával



- 1 Sütőt 220° C-ra előmelegítjük, alsó / felső állásban.
- 2 A tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve feldolgozzuk, a sütőpapírral együtt kitekerjük és közvetlenül a sütőlapra fektetjük, szélét behajtogatjuk és 2 cm-ként megnyomjuk.
- 3 A tejfölt vékonyan elkenjük, burgonyával és a hagymával megszórjuk. Sóval és borssal fűszerezünk, majd 220° C -on aranybarnára sütjük.

*Okos
ötlet*


A lilahagyma helyett használhatunk póréhagymát vagy újhagymát.

Még van különböző
maradék zöldsége?



Hozzávalók 4 db hajócska elkészítéséhez:

1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
30 g sajtmарadék (pl. ementáli, gouda) nagyra reszelve
1/2 hagyma, csíkokra vágva
6 koktélpáradicsom, felezve
1 újhagyma, karikára vágva
3 EK paradicsompüré
3 EK víz
bors, őrölve

 kb. 10 perc

 220° C

 kb. 20 perc

 210° C



PIZZAHAJÓK

mediterrán töltelékkel



- 1 Melegítsük a sütőt 220° C alsó / felső sütésre.
- 2 A tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve feldolgozzuk, a sütőpapírral együtt kitekerjük és közvetlenül a sütőlapra fektetjük, és négy egyforma négyszögre vágjuk.
- 3 A négyzetek két szemben lévő oldalát kétharmad részig behajtjuk és még egyszer visszahajtjuk, hogy hajóformát kapjunk.
- 4 A paradicsompürével megkenjük a tésztát, erre helyezzük a zöldségeket, megszórjuk reszelt sajttal és fűszerezzük.
- 5 220° C-on középső sínen, kb 20 perc alatt aranybarnára sütjük.

Okos

ötlet

A paradicsompüré helyett csodálatosan passzol, ha van egy nyitott üveg paradicsom-vagy bazsalikompestonk. A zöldségeket és a sajtot kedvünk szerint variálhatjuk.

A zöldség mindig friss és színes



HOZZÁVALÓK egy sütőlapozhoz:

1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g
2 színes paprika választás szerint, apró darabokra vágva
1 paradicsom darabokra vágva
1 nagy hagyma aprítva
2 EK olaj
1 EK paradicsompüré
100 ml víz
1 TK kakukkfű
só és bors őrölve
kevés margarin a kikenéshez



kb. 20 perc



220° C



kb. 25 perc



210° C



UZSONNA SZÍNES ZÖLDSÉGEKKEL

leveles tésztában



- 1 A sütőt melegítjük elő 220° C-ra, alsó / felső állásban A tésztát a csomagoláson található leírás szerint előkészítjük.
- 2 A zöldséget olajon megpároljuk, kakukkfűvel és sóval, borssal fűszerezük. Paradicsompürét és vizet hozzáadjuk és összeforraljuk. Hagyjuk a töltelék kihűlni.
- 3 A tésztát két nagy négyzetre vágjuk. Az egyik leveles tészta négyzetet a sütőpapírral együtt a sütőlapra helyezzük. A töltelék az alaptésztára rakjuk úgy, hogy a szélén 2 cm-t kihagyunk és ezt megkenjük margarinnal.
- 4 A másik tésztát meglisztezzük és 1,5 cm es csíkokat vágunk úgy, hogy a szélektől elhagyunk 2 cm-t. Ezzel a tésztával takarjuk le a töltelék.
- 5 Az alsó és felső tészták felhajtott széleit összenyomjuk.
- 6 Az tésztát megkenjük margarinnal és 220° C-on középső sínen kb. 25 percig aranybarnára sütjük.

Okos

ötlet

Használhatunk más mediterrán összetevőket is mint például a padlizsán, cukkini, zöld vagy fekete oliva. Főtt burgonya is egy csodálatos zöldségkiegészítő.


Kiváló a maradék sajtához!




Hozzávalók egy tál elkészítéséhez:

1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
1/2 hagyma, kockára vágva
1 póréhagyma, karikára vágva
1 fokhagymagerezd, apróra vágva
40 g vaj
só cayenbors
3 tojás
250 g magas zsírtartalmú tejföl
50 g ementáli sajt reszelve
kevés olaj
kevés vaj a zsírozáshoz

 kb. 20 perc

 210° C

 kb. 45 perc

 200° C



PÓRÉHAGYMA KÖNNYŰ

» «
ementáli sajttal



- 1 Sütőt 210° C-ra előmelegítjük, alsó / felső állásban
- 2 A vajat egy edényben felmelegítjük, hagymát, póréhagymát és fokhagymát üvegre pirítjuk.
- 3 Tojást, tejfölt, sajtot a cayenborsal és a sóval jól elkeverjük.
- 4 A tésztát egyenesen a hűtőből kivéve felhasználjuk. A tésztát kitekerjük, belisztezzük és egy kiszírozott négyszögletű sütőtálba rakjuk.
- 5 A pirított póréhagymát a tésztán elosztjuk. Tojás- sajt keveréket ráöntjük és olajjal meglocsoljuk.
- 6 A tálát a sütőbe helyezzük és 210° C-on, középső sínen, 45 perc alatt aranybarnára sütjük.

*Okos
ötlet*

Ugyanezt a receptet elkészíthetjük a póréhagyma helyett céklával, előfőzött káposztával, savanyúkáposztával vagy sárgaréppával is csodálatos izzharmóniát ad. A töltelék különböző magokkal ízesíthetjük.

Gyümölcs kívánság szerint?



Hozzávalók 3 rétes elkészítéséhez:

1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g
1 kis alma, 1 körte, 1 őszibarack kimagozva, felkockázva
3 TK cukor
3 csipet fahéj
3 EK lekvár tetszőlegesen
3 - 6 EK mag kívánság szerint őrölve
kevés margarin, kenéshez
kevés porcukor, szóráshoz
magok kívánság szerint a díszítéshez



kb. 15 perc



220° C



kb. 20 perc



210° C



RÉTES LEVELES TÉSZTÁBÓL

* * *

három féle gyümölcsrel



- 1 Sütőt előmelegítjük 220° C-ra, felső / alsó állásban és a tésztát a csomagoláson lévő utasításnak megfelelően előkészítjük.
- 2 Minden gyümölcsöt a hozzávalók egyharmad részével keverjük el, így három különböző töltelékert kapunk.
- 3 A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és a sütőlapra helyezzük és három egyenlő részre vágjuk.
- 4 Minden csíkra más töltelékert helyezünk / alma / körte / őszibarack / egy oldalt ráhajtunk a töltelékert és margarinnal átkenjük és a másik oldalt ráhajtjuk.
- 5 Mindegyik tetejét megkenjük margarinnal és egy késsel átlósan 2 cm-ként bevágjuk. Sütőben 220 C° -on középső sínen 20 perc alatt aranybarnára sütjük.

Okos

ötlet

Készíthető bármilyen szezonnak megfelelő gyümölcsrel, ízesíthető mézzel vagy juharsziruppal.



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