



8
KREATÍV
RECEPT

TÉSZTASZERELEM

PRAKTIKÁK

Tante Fanny

KONYHÁJÁBÓL





TÉSZTASZERELEM

Kíváncsi olyan ételekre, mint az almás-pudingos táska, reggelire a fonatos rétes lazaccal, vagy a spenótos francia pite? Tökéletes! Akkor ez a receptfüzet különösen tetszeni fog Önnek, ugyanis bőven talál benne praktikákat és meglepetéseket.

Itt, a Tante Fanny konyhájában, kifogyhatatlanak vagyunk az ötletekből, mindig valami új és izgalmas dolgon munkálkodunk. A friss tészták nem csupán az ízletes ételek alapját jelentik számunkra, hanem a szenvedélyünket is egyben.

Tante Fanny konyhája

Ezen a helyen szeretettel alkotunk, pazarlás helyett felhasználjuk a maradékokat, helyi és szezonális alapanyagokból dolgozunk és inspirálódunk. Így születnek meg azok az ötletes receptek, amik az INGYENES receptfüzeteinkbe kerülnek, valamint a 800 friss tészta recept és további ötletek a www.tantefanny.hu oldalon: kiadóstól a kreatívon át a vegetáriánus és vegán ételekig. Lényeg az egyszerűség, az egyértelműség és a garantált siker.

Hagyja, hogy a következő oldalak inspirálják és Ön is tészta szerelmes lesz!

Az Ön Tante Fanny-ja & csapata



SOK RECEPT
LÉPÉSROL-LÉPÉSRE



800 KREATÍV FRISS
TÉSZTA RECEPT



OKOS ÖTLETEK HELYI &
SZEZONÁLIS ALAPANYAGOK
FELHASZNÁLÁSÁRA

FEDEZZE FEL
**TANTE
FANNY**

konyháját a
WWW.TANTEFANNY.HU
oldalon

LETÖLTHETŐ INGYENES
RECEPTFÜZETEK



INSPIRÁLÓ
RECEPT VIDEÓK



HASZNOS TIPPEK
A MARADÉKOK
FELHASZNÁLÁSÁRA



Előkészítési idő



Alsó-/ felső sütés



Sütési idő



Légkeveréses sütés



HOZZÁVALÓK 24 golyó készítéséhez:

 kb. 20 PERC 200° C 20 – 25 PERC 180°C

- 1** A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük.
A tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve feldolgozzuk, sütőpapírral együtt kitekerjük.
- 2** Minden tésztát hosszában kétszer, szélességében háromszor felosztunk, így összesen 24 db négyszöget kapunk.
- 3** Mindegyik négyszetet paradicsomszósszal megkenjük, bazsalikkal meghintjük.
12 tésztára 1 ek. mozzarellát, 1 szelet sonkát, 1 koktélpáradicsomot helyezünk. A maradék
- 4** 12 db tésztára 1-1 ek. tonhalat és 1 tk. hagymakockát teszünk. A tészta négy csücskét összefogjuk és golyót formázunk.
Egy négyszögletű tálat kikenünk olajjal. A golyókat lazán egymás mellé helyezzük úgy,
- 5** hogy az összepasszított része a tál aljára kerüljön.
- 6** A sonkás golyókat átkenjük olívaolajjal, parmezán sajtot és rozmaringot szórunk a tetejére.
- 7** A sütő közepső sínén 20 – 25 percig sütjük. Sütés után a tonhalas golyókat átkenjük fokhagymás vajjal.



Alternatív megoldásként a pizzagolyókat sonkával és tormával is készíthetjük vagy marinált édes cseresznyepaprikával is tölthetjük. Jól illik hozzá az olíva- vagy szőlőmagolajjal pürésített snidling.



HOZZÁVALÓK egy virág készítéséhez:

2 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g
 250 g túró
 3 tojás
 200 g cékla, főzve, kockára vágva
 3 ek. tejszínes torma
 30 g zsemlemorzsza
 200 g Feta sajt, összemorzsolva
 50 g tökmag
 Só és bors, őrölve
 1 tojás a kenéshez, elkeverve
 Kevés tökmag a szóráshoz

kb. 25 PERC

200° C

ca. 40 PERC

180° C



TÉSZTAVIRÁG CÉKLÁVAL & TORMÁVAL



- 1 A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük, a tésztát a csomagoláson lévő utasításnak megfelelően előkészítjük.
- 2 Minden összetevőt jól elkeverünk, majd sózzuk és borsozzuk.
Az első tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, kör alakúra vágjuk. A céklamassza felét a tészta közepére helyezzük. A cékla másik felét pedig a kör szélére rakjuk úgy, hogy a töltelék mindenhol egyforma távolságban legyen.
- 3 A második tésztát is kitekerjük, kör alakúra vágjuk, a papírt eltávolítjuk és az első tetejére rakjuk. A masszák között és a szélén a tésztát óvatosan összenyomjuk.
- 4 A széleket körbe, 4 cm-enként a középső töltelékig bevágjuk, és a bevágott részeket egyszer átfordítjuk.
- 5 A középső részt az elkevert tojással átkenjük és tökmaggal megszórjuk. A sütő középső sínén 40 percig aranybarnára sütjük.



Aki csípősebben szereti, a tálalás előtt még reszelhet egy kevés friss tormát a tetejére. Feta sajt helyett használhatunk más sajtot is, például ementált.
 A maradék tésztánkat újra összegyúrjuk, kinyújtjuk és köményes, sós stanglikat készítünk belőle.



HOZZÁVALÓK egy pizzakarikához:

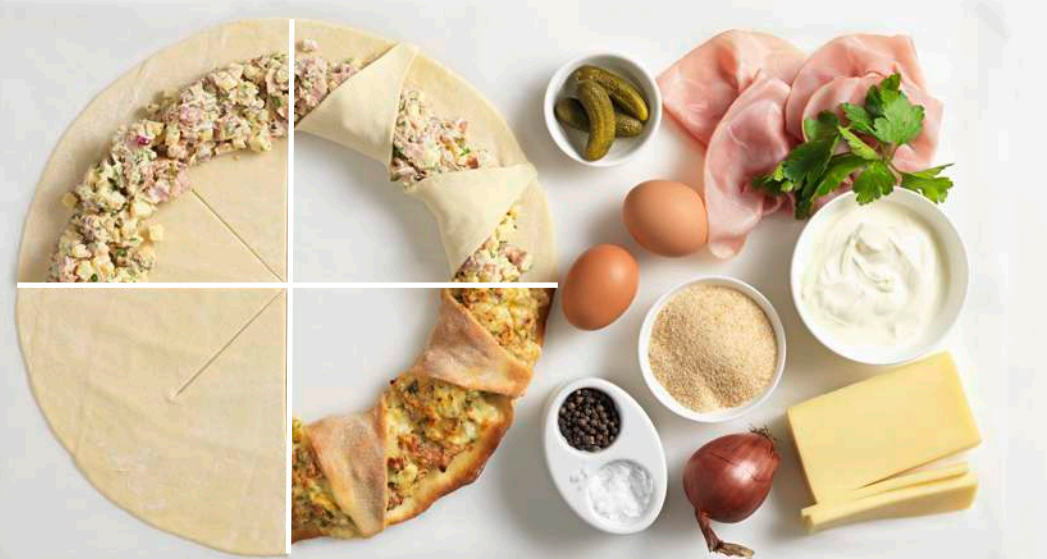
1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
 200 g gouda, kis kockára vágva
 200 g csülöksonka, kis kockára vágva
 1 kis fej hagyma, apró kockára vágva
 3 csemege uborka, kis kockára vágva
 150 g tejföl, magas zsírtartalmú
 2 tojás
 50 g zsemlemorzsa
 2 ek. friss petrezselyem, apróra vágva
 Só és bors, őrölve

 kb. 20 PERC

 200° C

 ca. 25 PERC

 180° C



PIZZAKARIKA SONKÁVAL & SAJTTAL

- 1 A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük. A tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve feldolgozzuk.
- 2 Minden összetevőt jól elkeverünk, sózzuk és borsozzuk, majd 10 percet pihentetjük.
- 3 A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, majd kör alakúra vágjuk.
- 4 A masszát 3 cm vastag gyűrű alakban körberakjuk a tésztán úgy, hogy a szélétől kb. 1 cm szabadon maradjon.
- 5 A kör közepétől cikketeket vágunk a töltelékig, majd ezeket ráhajtjuk a töltelékre.
- 6 A sütő középső sínén 25 percig sütjük.



Tálalja friss salátával vagy egy pikáns mártogatóval. Sonka helyett használhat szalámit vagy bacon-t is.



VEGÁN PIZZASÜTEMÉNY SZÁRÍTOTT PARADICSOMMAL & SPENÓTTAL



kb. 15 PERC



200° C



15 – 20 PERC



180° C

HOZZÁVALÓK 6 darabhoz:

1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
1 kis fej lilahagyma, apró kockára vágva
2 kis gerezd fokhagyma, apróra vágva
1 ek. olívaolaj
170 g spenótlevél, friss vagy kiolvasztott
25 g szárított paradicsom, csíkokra vágva
50 g vegán sajt, reszelve
15 g mandula, felezve
Só és bors, őrölve

- 1 A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük.
- 2 A hagymát és a fokhagymát olívaolajban megdinszteljük, majd a spenótot és a szárított paradicsomot belekeverjük. A masszát sózzuk és borsozzuk, végül hűlni hagyjuk.
- 3 A tésztát a hűtőből kivéve előkészítjük és a sütőpapírral együtt kitekerjük. A tésztát hosszában egyszer, szélességében kétszer felosztjuk úgy, hogy 6 négyszöget kapjunk. A spenótos masszát a tészta darabokon elosztjuk és vegán sajttal megszórjuk. A sarkokat háromszög alakban egymáshoz illesztjük, olívaolajjal megkenjük és mandulával megszórjuk.
- 4
- 5 A sütő legalsó sínén 15 – 20 perc alatt megsütjük.



Ez a recept megfelelő választás bulikra is. Egyszerűen csak vegyük a mennyiségek kétszeresét vagy háromszorosát.



1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
250 g friss sajt
1 ek. kapribogyó, aprítva
75 g szárított paradicsom, apró kockára vágva
75 g fekete olíva, magozva, karikára vágva
1 ek. friss zsálya, apróra vágva
2 ek. petrezselyem, apróra vágva
1 tojás
50 g zsemlemorzsa
Só és bors, őrölve
100 g fűszeres vaj, olvasztva
Kevés liszt a szóráshoz



PIZZA ROLÁD SZÁRÍTOTT PARADICSOMMAL



- 1 A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük. A tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve feldolgozzuk.
- 2 A töltelékhez minden összetevőt, kivéve a fűszeres vaját és a lisztet, jól összedolgozunk, majd sózzuk, borsozzuk.
- 3 A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, lisztel meghintjük, megfordítjuk és a sütőpapírt eltávolítjuk.
- 4 A tésztát gazdagon megkenjük a masszával úgy, hogy a tészta felső szélét 2 cm-en szabadon hagyjuk.
- 5 A tészta alsó szélétől kezdjük el feltekerni, utána 2 – 3 cm-enként bevágjuk, de nem vágjuk át. Minden második tésztacsigát az oldalához passzítjuk.
- 6 A sütő alsó sínén 25 – 30 percig sütjük. Még melegen a fűszeres vajjal vastagon átkenjük.



Ezt a receptet akár a nyári grillezéshez is használhatjuk köretként. Más töltelékekkel is készíthetjük, paradicsommal, feta sajtjal, hagymával.



kb. 20 PERC



220° C



20 – 25 PERC



200° C

HOZZÁVALÓK egy réteshez:

1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g
1 hagyma, apró kockára vágva
1 ek. olívaolaj
1 gerezd fokhagyma, aprítva
250 g friss spenótlevél
200 g füstölt lazac, kis kockára vágva
Só és bors, őrölve
1 tojás a kenéshez, elkeverve



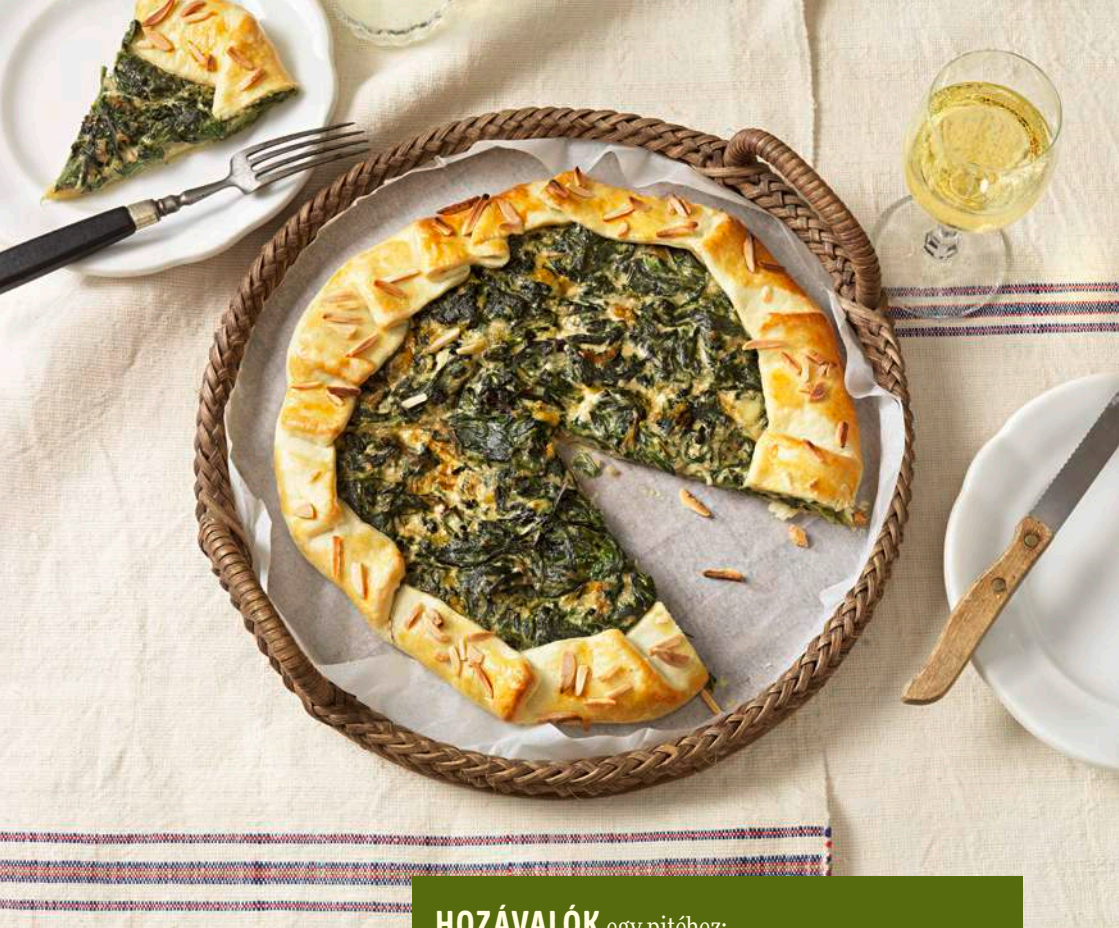
FONATOS RÉTES LAZACCAL

- 1 A sütőt alsó-/ felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük, a tésztát a csomagoláson lévő utasításnak megfelelően előkészítjük.
- 2 A hagymát olajban megdinszteljük, a fokhagymát és a spenótot hozzáadjuk, sóval, borssal fűszerezzük.
- 3 A masszát hagyjuk kihűlni, majd a lazacot keverjük hozzá.
- 4 A tésztát tekerjük ki, a jobb és bal oldalát kb. 1,5 cm szélességben a töltelékig vágjuk be késsel.
- 5 A spenótos masszát a középső részre rakjuk. A csíkokat váltakozva balra és jobbra egymásra hajtogatjuk és tojással megkenjük.
- 6 A sütő középső sínén 20 – 25 percig aranybarnára sütjük.



OKOS
ÖTLET

Ez a rétes másfajta füstölt hallal is ízletes. A friss spenót helyett használhatunk fagyasztott spenótot is.



HOZÁVALÓK egy pitéhez:

1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
 2 gerezd fokhagyma, aprítva
 1 lilahagyma, karikákra vágva
 400 g spenótlevél, blansírozva vagy fonnyasztva
 1 késhegynyi szerecsendió, őrölve
 50 ml szójaszószt
 100 g mascarpone
 100 g ementáli sajt, reszelve
 50 g mandulaforgács
 Olaj a sütéshez
 1 tojás a kenéshez, felverve



kb. 20 PERC



200° C



35 – 40 PERC



180° C



SPENÓTOS FRANCIA PITE EMENTÁLIVAL ÉS MANDULÁVAL



- 1 A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
A fokhagymát és a hagymát egy kis olajjal meglocsoljuk. Hozzáadjuk a spenótot és a szerecsendőt és szójaszósszal meglocsoljuk. Kb. 2 percig pároljuk, majd hagyjuk kihűlni.
- 2 A spenót masszát a mascarpone-val és az ementálival összekeverjük.
- 3 A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük. Egy nagy tányért fektetünk rá és körbevágjuk. A spenótos töltelékot tegyük a tészta közepére kör alakban úgy, hogy a szélétől kb. 5 cm szabadon maradjon. Az üres részt kenjük meg tojással és hajtuk a masszára, majd kenjük meg újból tojással és szórjuk meg mandulaforgáccsal.
- 4 A sütő legalsó sínén 35 – 40 perc alatt süssük aranybarnára.



Aki az erősebb ízeket kedveli, az ementáli helyett kecskesajtot, vagy kéksajtot is használhat. A maradék tésztánkat újra összegyúrjuk, kinyújtjuk és szezámmagos stanglikat készítünk belőle.



HOZZÁVALÓK 6 db elkészítéséhez:

1 cs. Tante Fanny friss vajás leveles tészta 270 g
 Alternatíva: 1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g
 2 alma, hámozva, kockára vágva
 ½ citrom leve
 50 g cukor
 Kevés fahéj
 ½ cs. vanília pudingpor
 25 ml almalé
 1 ek. rum
 1 tojás a kenéshez, elkeverve



kb. 20 PERC



220° C



12 – 15 PERC



200° C



ALMÁS - PUDINGOS TÁSKÁK FAHÉJJAL



- 1 A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 220° C-ra előmelegítjük, a tésztát a csomagoláson lévő utasításnak megfelelően előkészítjük.
- 2 Almát a citromlével, cukorral és a fahéjjal 5 percre pároljuk. A pudingport az almalével simára keverjük és a megpárolt almához keverjük. Rövid ideig felfőzzük, kevés rumot adunk hozzá és hagyjuk kihűlni.
- 3 A tésztát 6 egyenlő részre vágjuk. A tészta felső részét tésztarácszóval vagy késsel bevágjuk a kép szerint.
- 4 A tészta alsó felére 2 ek. töltelékkel teszünk. A bevágott részt átkenjük tojással és ráhajtjuk a töltelékkel tésztára és a két tésztát összenyomjuk.
- 5 A felső csücsköket óvatosan összevesszük, és egy kicsit összenyomjuk és az almás táskát újra átkenjük tojással.
- 6 A sütő középső sínén 12 – 15 percre sütjük.



Különösen finomak ezek a kis táskák vanília szósszal. Az alma helyett készíthetjük körtével is.



TÉSZTASZERELEM

Sokféle tészta,

HOGY IGAZÁN KREATÍV LEHESS

800
FRISS TÉSZTA
RECEPT
a
WWW.TANTEFANNY.HU
oldalon



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

Tel: +36-1-248-3030, E-mail: office@maresi.hu

Weboldal: www.tantefanny.hu

