



8
KREATÍV
RECEPT

TÉSZTASZERELEM

MAGYAR ÍZEK

Tante Fanny

KONYHÁJÁBÓL





MAGYAR ÍZEK

A magyar ételek híresek a paprika, hagyma, fokhagyma, kömény, káposzta, gyakori és széleskörű felhasználásáról, vagy gondoljunk csak a mákra, almára, a nagymama által készített lekvárokra, hogy az édes ízek közül is megemlítsünk néhányat. A magyarok méltón büszkék világszerte ismert konyhájukra.

Tante Fanny és szorgos csapata pedig arra, hogy a friss tészták sokoldalúságának köszönhetően remek társul szolgálnak minden ízvilághoz. Éppen ezért kihagyhatatlannak éreztük friss tésztáinkkal ötvözni a magyar konyha alapelemeit.

A **Magyar ízek** receptkönyv Tante Fanny friss tésztáit felhasználva a klasszikus magyaros ízeket újragondolva mutatja be, ezzel egy kis rafinériát csempészve a megszokott receptekbe és új praktikákat a főzési, sütési rutinba.

Itt van például a **szalámis, paprikás pizza** vagy az egytálételként fogyasztható **csirkés, zöldséges tészta**, amit ebédre vagy akár vacsorára is tálalhatunk a családnak. Netán átjönnek a szomszédok, vagy meglepnek bennünket a barátok? Néhány otthon lévő hozzávalóból például apró falatkákat készíthetünk úgy, mint a **hagymás rudacsókák**, de akár az örök klasszikus **Rákóczi túróst** is könnyedén tálalhatjuk desszertként.

Legyen szó édes, vagy sós ételről, kísérletezzünk bátran! Nem kell lemondani a megszokott ízekről, ahhoz, hogy megújítsuk kedvenc ételeinket. Elég csupán egy apró csavar és a siker nem marad el.

Reméljük, receptfüzetünk átlapozásával segítséget nyújthatunk fantáziájának kibontakozásához, hogy új szint és elégedettséget tudjon vinni konyhájába!

Látogassa meg Facebook, YouTube, Instagram és Pinterest oldalainkat is.

Az Ön Tante Fanny-ja & csapata



Előkészítési idő



Alsó-/felső sütés



Sütési idő



Légkeveréses sütés



HOZZÁVALÓK 1 pizza elkészítéséhez:

1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
200 g tejföl
12 szelet bacon szalonna
50 g szalámi, szeletelve
1 közepes hagyma, karikára vágva
2 piros kaliforniai paprika, felkockázva
Só, bors
½ csokor petrezselyem, finomra aprítva



kb. 15 PERC



200° C



kb. 20 PERC



180° C



SZALÁMIS, PAPRIKÁS PIZZA

- 1 A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük.
- 2 A tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve előkészítjük, a sütőpapírral együtt kitekerjük és a sütőlapra helyezzük.
- 3 Körben a tészta széleket kb. 2 cm szélességben visszahajtjuk és az ujjainkkal megnyomkodjuk.
- 4 A tejfölt sóval és borssal fűszerezzük és megkenjük vele a pizzatésztát.
- 5 A szalonnát, a szalámit, a hagymakarikákat és a felkockázott paprikát egyenletesen elosztjuk a tejfölös szószon.
- 6 A pizzát a sütőben kb. 20 perc alatt aranybarnára sütjük.
- 7 Miután megsült még megszórjuk friss petrezselyemmel.



Tejfölből készíthetünk hozzá mártogatóst, amit apróra vágott fokhagymával és egy kis sóval fűszerezzünk. A pikánsabb ízek kedvelői tehetnek bele aprított chili paprikát is.

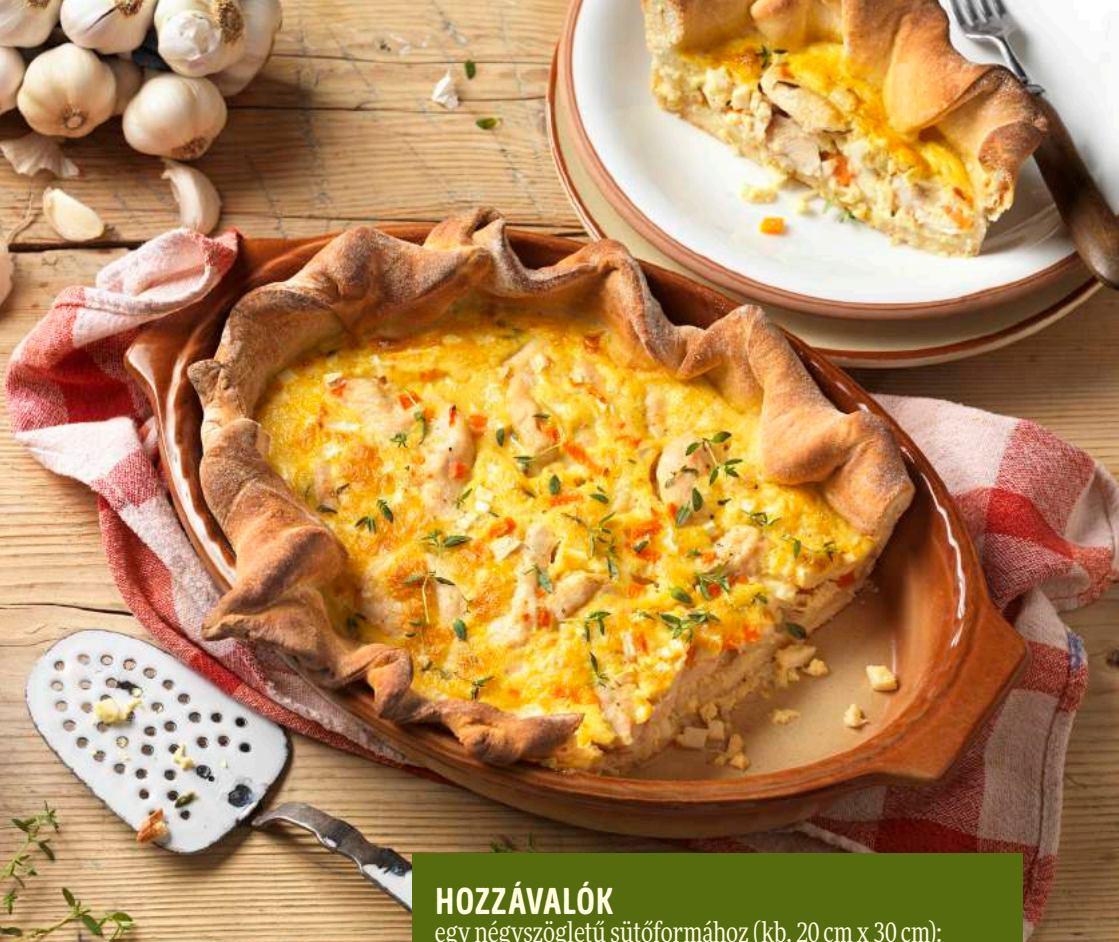
 kb. 30 PERC

1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g
200 g sült sonka, vékony szeletekre vágva
200 g fejes káposzta, apróra vágva, megfőzve
100 g mascarpone
1 tk. kömény, őrölve
1 tk. mustár
2 ek. petrezselyem, apróra vágva
1 tojás
Bors, őrölve
1 tojás a kenéshez, felverve

- 1 A süttő alsó-/felső sütéses fokozaton 220° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2 A káposztát, a mascarpone-t, a köményt, a mustárt, a petrezselymet és a tojást összekeverjük.
- 3 A tésztát kitekerjük és a káposztás töltelékkel megkenjük úgy, hogy hosszában az egyik szélétől kb. 2 cm-t szabadon hagyjunk.
- 4 A sült sonka szeleteket a káposztára tesszük és a szabadon hagyott tészta szélét tojással megkenjük.
- 5 Hosszában feltekerjük és 2 – 3 cm széles szeletekre vágjuk.
- 6 A sütő középső sínén 20 – 25 perc alatt aranybarnára sütjük.



A még nyers állapotában lévő sonkás tekercseket le is fagyaszthatjuk. Ekkor kb. 15 perccel a sütés előtt vegyük ki a fagyasztóból és hagyjuk kiolvadni.



HOZZÁVALÓK

egy négyszögletű sütőformához (kb. 20 cm x 30 cm):

1 cs. Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
 300 g csirkemell, 1 cm széles csíkokra vágva
 1 ek. fűszerkeverék csirkéhez
 1 ek. olívaolaj
 2 gerezd fokhagyma, finomra vágva
 4 ág kakukkfű, finomra vágva
 4 tojás
 250 ml tejszín
 2 közepes répa, meghámozva és apróra kockázva
 100 g zeller, meghámozva és apróra kockázva
 Só, bors



kb. 20 PERC



220° C



kb. 30 PERC



200° C



CSIRKÉS TÉSZTA FÜSZERES ZÖLDSÉGEKKEL

- 1 A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 220° C-ra előmelegítjük.
- 2 A csirkemellet a fűszerkeverékkel, olívaolajjal, fokhagymával és kakukkfűvel összekeverjük. A tojást a tejszínnel összekeverjük, majd sóval és borssal fűszerezzük.
- 3 A csirkét a tejszínes szósszal, valamint a zöldségekkel jól összekeverjük.
- 4 A tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve előkészítjük, a sütőpapírral együtt kitekerjük és a sütőformába helyezzük. Körben a kilógó tésztarészeket hullámosan meghajtogatjuk.
- 5 A csirkés keveréket egyenletesen ráöntjük a tésztára.
- 6 A sütő legalsó sínén kb. 30 percig sütjük, amíg ropogós nem lesz.



Ha a tészta már szépen megsült, de a tölteléknek még időre van szüksége, alufóliával lefedve süssük tovább, amíg teljesen el nem készül.



HOZZÁVALÓK 40 rudacskához:

1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g
 2 vörös hagyma, kockára vágva
 2 lila hagyma, kockára vágva
 1 gerezd fokhagyma, aprítva
 Olívaolaj
 1 tojás a kenéshez, felverve
 Só és bors, őrölve
 1 ek. kömény a szóráshoz



kb. 15 PERC



220° C



12 - 15 PERC



200° C



HAGYMÁS RUDACSKÁK



- 1 A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 220° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2 A hagymákat és a fokhagymát olívaolajban üvegesre pároljuk. Egy papírtörölkőre téve hagyjuk lecsepegni.
- 3 A leveles tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsibe kitekerjük és hosszában elfelezzük. Az egyik felét tojással megkenjük.
- 4 A tojással megkent tésztára tesszük a hagymát és sóval, borssal fűszerezük.
- 5 A másik tésztát rátesszük, kissé megnyomkodjuk és tojással megkenjük. Végül köménnyel megszórjuk.
- 6 Egy éles késsel hosszában elfelezzük és kb. 2 cm széles csíkokra vágjuk.
- 7 A sütő középső sínén 12 - 15 perc alatt aranybarnára sütjük.



Még finomabbá tehetjük a hagymás rudacskákat egy céklás mártogatással. Tejföl, mogoróhagymát, tormakrémet keverjünk össze főtt céklával és ízlés szerint sózzuk meg.



HOZZÁVALÓK 2 darabhoz:

1 cs. Tante Fanny friss leveles tészta 270 g
2 db virsli
100 g savanyú káposzta
4 szelet bacon szalonna
1 csipet kömény
1 tojás a kenéshez, felverve



kb. 20 PERC



180° C



20 – 25 PERC



160° C



VIRSLI LEVELES TÉSZTÁBAN

- 1 A tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2 A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 180° C-ra előmelegítjük.
- 3 A virsliket 2-2 szelet bacon-nel körbetekerjük.
A leveles tésztát hosszában elfelezzük, és a savanyú káposztát fele-fele arányban, középre, a tészta lapokra tesszük. Erre rátesszük a bacon-be tekert virslit. A tészta szélét tojással megkenjük és ráhajtjuk a virslire. A végeket benyomkodjuk.
- 4 A virslis leveles tészta tetejét megkenjük tojással, megszórjuk köménnyel és egy sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük.
- 5 A rudakat kb. 20 – 25 perc alatt aranybarnára sütjük.



A savanyú káposzta helyett használhatunk karikára vágott savanyú uborkaszeleteket is.



HOZZÁVALÓK 1 réteshez:

1 cs. Tante Fanny élesztős leveles tészta 400 g

AZ ALMÁS TÖLTÉLEKHEZ:

1 alma, kimagozva, apróra kockázva

½ tk. fahéj, őrölve

2 ek. citromlé

2 ek. zsemlemorzsa

A MÁKOS TÖLTÉLEKHEZ:

100 g mák, darálva

100 ml tej

1 ek. kristálycukor

1 tk. reszelt citromhéj

1 tojás, a kenéshez

Mák a szóráshoz



kb. 20 PERC



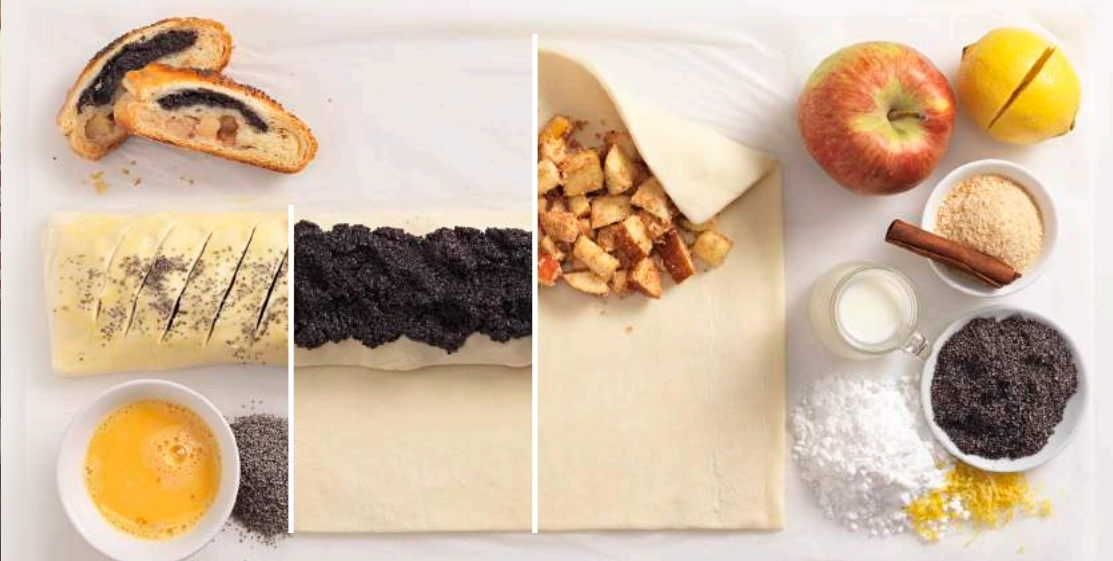
180° C



kb. 30 PERC



160° C



DUPLÁN TÖLTÖTT RÉTES



- 1 A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 180° C-ra előmelegítjük.
- 2 A töltelékhez az almakockákat a fahéjjal, a citromlével és a zsemlemorzsával jól összekeverjük. A mákot a tejjel, kristálycukorral és a reszelt citromhéjjal dolgozzuk össze.
- 3 A tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve előkészítjük és a sütőpapírral együtt egy tepsibe tekerjük. A tésztát a tojással megkenjük.
A tészta alsó harmadán eloszlatjuk az almás masszát úgy, hogy a szélektől 2-2 cm szabadon maradjon. A tésztát az almás masszára hajtjuk úgy, hogy kb. 5 cm szélességben lefedje.
- 4 A mákos tölteléket a tészta tetejére tesszük. A széleknél 2-2 cm-t szabadon hagyunk és a maradék tésztát visszahajtjuk a mákos töltelékre. Az egészet szorosan összenyomjuk. Tojással bekenjük és mákkal megszórjuk a tetejét.
- 6 A rétest a sütő legalsó sínén kb. 30 perc alatt aranybarnára sütjük.



Az almás tölték helyett baracklekvár is használhatunk. Ekkor érdemes a mákos töltelékkel kezdeni a sütemény formázását, hogy tartást adjon a tésztának.



HOZZÁVALÓK

1 négyszögletű sütőformához (kb. 34 cm x 24 cm):

1 cs. Tante Fanny friss édes linzertészta 300 g
500 g túró
250 g kristálycukor

4 tojás

4 ek. búzadara

1 ek. reszelt citromhéj

50 g mazsola, durvára vágva

100 g sárgabaracklekvár

A TETEJÉRE:

3 tojás fehérje

150 g kristálycukor

1 csipet só

100 g sárgabarack lekvár



kb. 30 PERC



180° C



kb. 30 PERC



160° C



RÁKÓCZI TÚRÓS



- 1 A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 180° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2 A túrót a kristálycukorral, a tojásokkal, a búzadarával, a reszelt citromhéjjal és a mazsolával kikeverjük és kb. 15 percig pihentetjük.
A tésztát a sütőpapírral együtt a formába kitekerjük és a lelógó tészta szélekkel megerősítjük a széleket. Egy villával megszúráljuk a tészta alját és megkenjük a sárgabaracklekvárral.
- 3 A túrós masszát kb. 2 cm vastagságban a lekváros tésztára kenjük.
- 4 A sütő legalsó sínén kb. 30 perc alatt ropogósra sütjük.
- 5 A tetejére a tojásfehérjéket a kristálycukorral és a sóval habosra verjük és egy csillag végű habnyomóba töltjük. A sütemény tetejét megkenjük a sárgabaracklekvárral és kidíszítjük a tojásfehérjével.
- 7 10 percre visszatesszük a sütőbe, hogy a hab megszilárduljon.
- 8 Kihűlve tálaljuk.



A zsemlemorzsa helyett használhatunk apróra morzsolt maradék kekszet, vagy babapiskótát is.



HOZZÁVALÓK 1 réteshez:

1 cs. Tante Fanny friss édes linzertészta 300 g
 80 g zsemlemorzsa
 2 alma, meghámozva, kimagozva, vékony lapokra vágva
 1 tk. fahéj, őrölve
 50 g étcsokoládé, durvára vágva
 50 g mandula, darálva
 100 g marcipán
 1 tojás a kenéshez, felverve
 50 g mandula, negyedelve



kb. 25 PERC



200° C



kb. 30 PERC



180° C



ALMÁS MARCIPÁNOS RÉTES CSOKOLÁDÉVAL



- 1 A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2 A zsemlemorzsát egy serpenyőben aranybarnára pirítjuk.
- 3 Az almát, a fahéjat, a csokoládét, a darált mandulát és a zsemlemorzsát egy tálban jól összekeverjük.
- 4 Az édes linzertésztát a sütőpapírral együtt egy tepisbe kitekerjük. A töltelékét közepén elosztjuk és a marcipánt kis darabokban rámorzsoljuk.
- 5 A tésztát lazán feltekerjük, a tojással megkenjük és a mandula darabokkal megszórjuk.
- 6 A sütő középső sínén kb. 30 perc alatt megsütjük.



Az almát körtével is helyettesíthetjük.



TÉSZTASZERELEM

Sokféle tészta,

HOGY IGAZÁN KREATÍV LEHESS

800
FRISS TÉSZTA
RECEPT
a
WWW.TANTEFANNY.HU



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

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

Weboldal: www.tantefanny.hu

