

Nyári harapnivalók

friss és gyümölcsös mocktailokkal



Tipp

Alternatív megoldásként használhatsz más piros bogyós gyümölcsöket is. A bodzaszirup 1:1 arányban helyettesíthető más sziruppal vagy 40 g porcukorral.

Ribizlis táskák

bodzával



Hozzávalók 4 darabhoz:

1 cs. **Tante Fanny friss**
vajás élesztős leveles tészta 400 g

150 g túró (20%)

70 ml bodzaszörp/bodzaszirup

1 tojás, szétválasztva

1 ek. pudingpor vagy kukoricakeményítő

70 g ribizli, letisztítva

30 g mandulaforgács, dió és/vagy pisztácia
porcukor a szóráshoz

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A túrót csomómentesre keverjük a bodzasziruppal, a tojássárgájával és a pudingporral.
3. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük és 4 egyenlő téglalapra vágjuk.
4. A tésztadarabok közepére tölteléket kenünk, és a tetejére szórjuk a ribizlit úgy, hogy körös-körül 2 cm-es szegélyt hagyunk. A széleit vékonyan megkenjük tojásfehérjével, és visszahajtjuk a töltelékre. A tésztát jól összezárjuk, villával erősen lenyomkodjuk a végeit. Az összezárt oldalával lefelé fordítjuk, majd megkenjük tojásfehérjével és megszórjuk mandulával, dióval és/vagy pisztáciával.
5. A táskákat az előmelegített sütő középső sínén 20-25 perc alatt aranybarnára sütjük. Kihűlve, porcukorral megszórva tálaljuk.



20-25 perc



200° C



180° C



kb. 20 perc



Tipp

A salátához uborkát és kockáztatott paradicsomot is adhatunk.

Görögdinnye-feta salátás

csónakok

Hozzávalók 4 darabhoz:

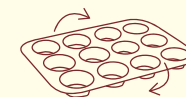
1 cs. Tante Fanny friss
leveles tészta 270 g

kb. 500 g görögdinnye, meghámozva és
apróra vágva
150 g olajbogyó
200 g feta sajt, morzsolva
100 ml olívaolaj + még kevés a kenéshez
1 citrom leve
2 tk. juharszirup vagy méz
½ csokor mentalevél és metélőhagyma,
apróra vágva
50 g fenyőmag, pirítva
őrölt só és bors

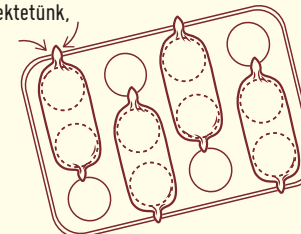
15-20 perc 200° C 180° C kb. 15 perc

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.

2. Egy muffin sütőforma hátoldalát olívaolajjal kikenünk.



3. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és szélthében 4 egyenlő téglalapra vágjuk. Egy-egy tésztacsíkot két egymás melletti muffinformára fektetünk, a sarkait összecavarjuk, és az oldalát felhatjuk a muffinformára, hogy a tészta egy csónakot formáljon.



4. A tésztákat a sütő középső sínén 15-20 perc alatt aranybarnára sütjük. Hagyjuk kicsit hűlni, majd levesszük a muffin sütőformáról.

5. A töltékhez egy salátástálban összekeverjük az olívaolajat, a citromlevet és a juharszirupot, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. Hozzáadjuk a görögdinnyét, az olajbogyót, a fetát és a fűszernövényeket, majd jól összekeverjük.

6. Közvetlenül tálalás előtt a salátát a kihűlt csónakokba merjük, és fenyőmaggal megszórva tálaljuk.



Színes Calzone

Hozzávalók 1 calzone-hoz:

1 cs. **Tante Fanny friss pizzatészta** 400 g

80 ml paradicsomszósz

szeletelt sonka
lecsepegtetett kukorica
mozzarella, kockákra vágva
szeletelt gomba
kimagozott olajbogyó, félbevágva
paprika, kockákra vágva
lilahagyma, meghámozva, karikákra vágva
apróra vágott friss fűszernövények
egy kevés liszt a szóráshoz

15-20 perc 210° C 200° C kb. 20 perc

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 210°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük.
3. Az egyik felét megkenjük paradicsomszósszal, és ráborítjuk a hozzávalókat úgy, hogy kb. 2 cm-es szegélyt szabadon hagyunk. Ízlés szerint fűszerezük.
4. A tészta másik felét ráhajtjuk a töltelékre, és a széléit összenyomkodjuk. A szélét 2 cm-enként ismét behajtjuk, és erősen összenyomkodjuk. A calzone-t egy kevés liszttel megszórkjuk.
5. A calzone-t a sütő középső sínén 15-20 perc alatt aranybarnára sütjük.





Két frissítő Mocktail-recept

Egyik keserű, másik édes

Grapefruitos-rozmaringos spritz

egy grapefruit szelet (apróra vágva) | egy szál rozmaring | egy egész grapefruit leve | tonik | szóda | jégkocka

Ízlés szerint megtöltjük a poharat jégkockákkal. Hozzáöntjük a grapefruit levét. Hozzáadjuk a rozmaring ágat és a grapefruit szeletet. A poharat félig megtöltjük szódával, majd teletöltjük tonikkal. Összekeverjük és már fogyaszthatjuk is.



Rózsás-citromos mocktail

1 cl rózsaszirup | 1 frissen facsart citrom leve | 1 szelet citrom | friss, nem permetezett rózsaszirmok (opcionális) | 3 cl alkoholmentes pezsgő | szóda | jégkocka

A citromot elnegyedeljük és egy pohárba tesszük. Hozzáöntjük a citrom levét és a rózsaszirupot, majd a rózsaszirmokat és a jégkockákat. Beleöntjük a pezsgőt, majd teletöltjük szódával. Összekeverjük és már fogyaszthatjuk is.

Tipp

A rózsaszirmokat jégkocka formában is tartósíthatjuk. Így a rózsaszezonon kívül is friss virágok állnak rendelkezésünkre. Egyszerűen a rózsaszirmokat jégkocka-formákba tesszük, feltöltjük vízzel és lefagyaszttjuk.



Tipp

Ezeket a finom falatkákat baráti összejövetelekre, piknikre, vagy étkezések közti uzsonnának ajánljuk.

Vegetáriánus kiflik

Hozzávalók 16 darabhoz:

1 cs. **Tante Fanny** friss pizzatésztája 400 g

200 g krémsajt

1 csokor vegyes fűszernövény
(pl. petrezselyem, metélőhagyma, kapor),
apróra vágva

½ kaliforniai paprika, apró kockákra vágva
1 újhagyma, vékony karikákra vágva

80 g szárított paradicsom, apróra vágva

50 g bármilyen mag szóráshoz
(pl. mák, szezámmag, napraforgómag)
őrölt só és bors



20-25 perc



200° C



180° C



kb. 25 perc

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200°C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A krémsajtot fűszernövényekkel összekeverjük, és sóval, borssal ízesítjük. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük és megkenjük a krémsajttal.
3. A tésztát hosszában félbevágjuk, majd szélétében 4 részre vágjuk. Az így kapott 8 négyzetet átlósan félbevágjuk, hogy 16 háromszöget kapjunk. A tészák szélesebbik oldalára zöldségeket teszünk, majd feltekerjük és kifliket formázunk belőlük.
4. A kifliket egy kevés vízzel megkenjük és magokkal megszórjuk.
5. Előmelegített sütőben a középső rácson 20-25 perc alatt aranybarnára sütjük.
6. Melegen vagy már kihűtve tálaljuk.



Tipp

A kreatitásnak nincs határa! A gyümölcsöket és mártogatásokat szezonálisan variálhatod.

Édes Charcuterie-Board

mini croissant-okkal

Hozzávalók 1 Charcuterie-Board-hoz:

1 cs. Tante Fanny friss
vajás élesztős leveles tészta 400 g

125 g túró (20%)

2 ek. tej + a kenéshez

1 cs. vaníliás cukor

80 g málna

Ízlés szerint gyümölcsök,

szükség esetén apróra vágva

2-3 különböző mártogatás,

pl. karamell, csokoládészósz, nugátkrém,

lekvár, stb.

bármilyen édes snack, pl. csokoládé,

mályvacukor, gemicukor, stb.

ehető virágok és/vagy fűszernövények,

pl. menta díszítésnek



ca. 15 perc



200° C



180° C



kb. 30 perc

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200°C-ra előmelegítjük, a gofrisütőt bekapcsoljuk és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük, és közepén kettévágjuk.
3. A tészta egyik felét 8 téglalapra vágjuk, majd átlósan ismét kettévágjuk, hogy 16 háromszöget kapjunk. A háromszögeket alulról feltekerjük mini croissant formába. Megkenjük tejjel, és a sütő közepén kb. 15 perc alatt aranybarnára sütjük.
4. A tészta másik felét elnegyedeljük, és mindegyiket 8 részre vágjuk, hogy 32 tésztadarabkát kapjunk. Az előmelegített gofrisütőben egyenként 2-5 perc alatt ropogósra sütjük.
5. A túrot összekeverjük a tejjel, a vaníliás cukorral és a málnával, és egy tálba öntjük. Kis tálakban tálaljuk a többi mártogatást is.
6. Egy nagy fatálra/deszákra tesszük a mini-croissant-okat, a mini gofrikát, mártogatás szószokat, édes snack-eket, gyümölcsöket, majd virágokkal és fűszernövényekkel díszítjük.



Tipp

Próbáld ki mindkét verziót, vagy akár pestóval töltve is! Használd különböző fűszernövényeket ízlés szerint.

Mediterrán töltött

focaccia



Hozzávalók 6 db-hoz vagy
12 szelethez:

1 cs. **Tante Fanny friss
pizzatészta 400 g**

200 g kimagozott olajbogyó vagy aszalt
paradicsom, szeletekre vágva
4 ek. olívaolaj
friss rozmaring
kevés liszt

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200 °C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és 6 egyforma szélességű csíkra vágjuk.
3. A tészta egyik felét megszórjuk a kimagozott és felaprított olívával vagy aszalt paradicsom darabokkal. A tészta másik felét ráhatjuk és a széleket erősen összenyomkodjuk.
4. A tésztát kicsit belisztezzük és néhány csepp olívaolajjal meglocsoljuk.
5. A tetejét is megszórjuk kimagozott és felaprított olívával vagy aszalt paradicsom darabokkal és rozmaringgal díszítjük.
6. A töltött focaccia-kat előmelegített sütőben 15-20 perc alatt aranybarnára sütjük.

15-20 perc 200 °C 180 °C kb. 7 perc



Még több inspirációra
van szükséged?



Legyen édes vagy pikáns; vegetáriánus, vegán vagy húsos.
Nálunk minden variációra találsz ötletet.



Töltsd le az összes receptfüzetet
ingyen a tantefanny.hu weboldalról