



Gasztrobloggerekkel- Adventtől, Karácsonyig XXV. Sajt vulkán

2009 december 18. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdenni a készülődést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkez? sorozatunkból nagyszer? ünnepi menüsor készíthet? el.

Egy mutatós parti étel, ami lehet akár karácsonykor, szilveszterkor, vendégvárós falatnak vagy csak úgy. Ebből a mennyiségből 20 db vulkán jön ki, a szabászati hulladékból (?), és a maradék tölteléből pedig két szép lepény.

Tészta:

- 3 dl tej, 1,5 %-os
- 2 ek. növényi olaj
- 2 tk cukor
- 4 csésze (kb. 56 dkg) sima liszt
- 2,5-3 dkg élesztő
- 2 tk só

A kenéséhez 2 tojás sárgája, a szóráshoz 8-10 dkg reszelt félkemény sajt



Puha, rugalmas tésztát dagasztunk, amit langyos helyen 35-40 perccel kelesztünk. Amíg kel, elkészítjük a töltelékét:

Magyaros:

- 12,5 dkg juhtúró
- 5-6 dkg kemény szalámi, kis kockákra vágva (téli, Rákóczi, paprikás..)
- ? tk gulyáskrém

- 1 tk édes paprikakrém
- 1-2 tk puha vaj

A szalámi kivételével habosra keverek mindent, majd a végén teszem bele a szalámi kockákat.

Mediterrán:

- 10 dkg feta/ krém fehér sajt
- 10 dkg krémsajt
- 1 tk provanszi fűszerkeverék
- 1 tk petrezselyem zöldje (szárított)
- 4-5 dkg reszelt, félkemény sajt

Szintén összekeverem, és mindkettő krémet hideg helyen érlelem.



A megkelt tésztát újra átdolgozzuk, és kettévesszük. Kinyújtjuk egy akkora lapnak, hogy 20 db, kb. 6 cm átmérőjű kört tudjunk belőle kiszúrni. A sikeres szabászati gyakorlat után, minden második kör közepét egy kis virágmintával vagy karikával kiszúrom.

A hideg töltelékbe kis halmokat képezünk a teli korong közepén, körbe kenjük tojássárgájával. A lyukasított koronggal óvatosan betakarjuk, és egy villa hegyével alaposan lenyomkodjuk.

15-20 percet kelesztjük, megkenjük tojássárgájával körbe, és 160 C-on, szép pirosra sütjük.

A szabászati hulladékot újra összegyűrom, kettévesszem, és vékony lapra kinyújtom. A felét körbe kenem tojássárgájával, a maradék töltelékkel rá halmozom, és a másik felét visszahajtva letakarom.

Megkenem tojássárgájával, és a maradék sajttal megszórva, szép pirosra sütöm.

Jó étvágyat hozzá!

Max

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja

<http://maxkonyhaja.blogspot.com>

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyaláztáról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló