



Gasztrobloggerekkel- Adventtől, Karácsonyig XXX. Tökös-mákos rétes

2009 december 25. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdni a készülődést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkez?

sorozatunkból nagyszerű ünnepi menüsor készíthető el.

Hozzávalók 3 rúdhoz:

- 1 cs. réteslap
- 15 dkg mák
- 6-8 dkg cukor
- őrölt fahéj
- 1/2 fűzűtök (kisebb példány)
- 1-2 ek. tejföl
- kenéshez olaj

A mákot összekeverjük a cukorral, majd ledaráljuk.



A tököt meghámozzuk, félbevágjuk, magját kivájjuk, a darált cukros mákhoz reszeljük az almareszelő durva részén. Fahéjjal ízesítjük, majd annyi tejfölt teszünk hozzá, hogy szépen összeálljon. Ha úgy látjuk, tehetünk hozzá 1-2 ek. búzadarát, hogy megfogja a tök esetleges levét!

A réteslapot nedves konyharuhán kiterítjük, óvatosan lapokra szedjük. 8 lapos csomagot vettem, ebből 3 rudat formáztam - mivel 8 helyett 9 volt benne :-)

A lapokat egyesével, kenőtoll/ecset segítségével vékonyan megkenjük olajjal, 2-3 darabot egymásra fektetve. Az egyik szélére halmozzuk a töltelék 1/3 részét, s a konyharuha segítségével óvatosan feltekerjük. Kikent tepsire tesszük, a tetejét lekenjük olajjal.

Hasonlóképpen járunk el a másik 2 adaggal is - laponként olajozás, töltés, feltekerés, tepsibe be.

Forró sütőben 20-30 perc alatt aranyszínűre, ropogósra sütjük. Istenien finom!

Chef Viki

<http://thechefviki.blogspot.com/>



Ajánló