Flag – gasztro magazin: Rétesvariációk

2010 december 31. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

-
-
-

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Szilveszter éjjelek csemegéje, mely lehet sós, lehet édes, és hidegen-melegen egyaránt kit?n?! Íme néhány változat!

?szi rétes

Hozzávalók:

- 6 db réteslap (sparos csomag fele)
- 80 dkg alma
- 2 marék dióbél
- 15 dkg camembert sajt
- késhegynyi ?rölt fahéj
- 1 ek. vaj
- 1 tk. étkezési keményít?
- kenéshez olaj

Az almákat meghámozzuk, falatnyi kockákra vágjuk. 1 ek-nyi vajon megpároljuk, de ne túl puhára, tudjunk beleharapni! Keletkez? levét megfogjuk 1 tk. keményít?vel, és csöpp kis fahéjjal ízesítjük. Nem cukrozzuk!

A diót száraz serpeny?ben 1-2 perc alatt nagy lángon illatosra pirítjuk, tányérra csúsztatjuk. H?lni hagyjuk, majd durvára vágjuk.

A sajtot 2x2 cm-es kockákra vágjuk.
A réteslapokat egyesével nedves konyharuhára fektetjük. Minden lapot megkenünk olajjal - egy rúdhoz 3 lapot használunk fel. A hozzánk közelebb es? végére halmozzuk a párolt alma felét, meghintjük a dió felével, és rápakoljuk a sajtkockák felét is. A konyharuha segítségével nem túl szorosan feltekerjük, tepsire ültetjük.

Hasonlóképpen járunk el a másik három réteslappal és a maradék töltelékkel.
A süt?t el?melegítjük 220 fokra. A rudak tetejét lekenjük olajjal, majd a forró süt?ben 15 perc alatt aranybarnára sütjük.

Hagyjuk kicsit h?lni, majd ferdén szeletelve, langymelegen tálaljuk.

Túrós rétes – nem a hagyományos verzió

Hozzávalók:

- 6 réteslap (egy sparos csomag fele)
- 25 dkg túró
- 2 ek. tejföl
- 1 kisebb fej vöröshagyma
- 15-20 dkg nagyon húsos császárszalonna
- 1 cs? f?tt kukorica/fél doboz konzerv kukorica
- 2 paradicsom
- só, bors, ?rölt kömény
- olaj+tejföl a kenéshez

A túrót habosra keverjük a tejföllel. A tejföl mennyisége csak irányadó, abszolút a túró szárazságától/zsírosságától függ! Sóval, borssal, ?rölt köménnyel és finomra vágott vöröshagymával ízesítjük. Mint egy minimál körözött.

A császárszalonnát vékony csíkokra vágjuk. A kukoricaszemeket lefaragjuk a csutkáról. A paradicsomot felkockázzuk.

A réteslapokat óvatosan szétválasztjuk, nedves konyharuhára fektetjük. Minden lapot vékonyan megkenünk tejfölös olajjal, egy rúdhoz 3 lapot használunk fel.

A hagymás túró felét ráhalmozzuk a réteslap felénk es? oldalára. Megszórjuk kukoricával, szalonnacsíkokkal, paradicsomkockákkal, és nem túl szorosan feltekerjük. Tepsire fektetjük, majd hasonlóképpen járunk el a másik 3 lappal és a maradék töltelékkel.

A rudak tetejét megkenjük olajos tejföllel, és 220 fokra el?melegített süt?ben 20-25 perc alatt készre sütjük. Ne ijedjünk meg: némi levet fog engedni a paradicsom miatt, és sokkal szaftosabb lesz, mint a megszokott rétesek!

Picit hagyjuk h?lni, majd szeletekre vágva tálaljuk.

Tökös-mákos rétes

Hozzávalók 3 rúdhoz:

- 1 cs. réteslap
- 15 dkg mák
- 6-8 dkg cukor
- ?rölt fahéj
- 1/2 f?z?tök (fél zacskó mélyh?tött gyalult tök)
- 1-2 ek. tejföl - 20 Ft
- kenéshez olaj

A mákot összekeverjük a cukorral, majd ledaráljuk.

A tököt meghámozzuk, félbevágjuk, magját kivájjuk, a darált cukros mákhoz reszeljük az almareszel? durva részén. A fagyasztott tököt felolvasztjuk, a nedvességet kinyomkodjuk bel?le. 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, ebb?l 3 rudat formáztam - mivel 8 helyett 9 volt benne :-)

A lapokat egyesével, ken?toll/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 süt?ben 20-30 perc alatt aranyszín?re, ropogósra sütjük.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

http://maxkonyhaja.blogspot.com/
http://thechefviki.blogspot.com/
http://garffyka.blogspot.com/

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalázatról tabumentesen
„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló