



## Húsvétra: Pastizzi

2011 március 30. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Népszerű? snack Máltáról. Leveles tésztából készített, rombusz vagy kagyló alakú, általában ricottával, vagy enyhén fűszeres borsós töltelékkel. Tökéletes vendégváró vagy falatka (tapas).

*Hozzávalók 15 db-hoz:*

- 50 dkg fagyasztott leveles tészta
- 3-4 ek puha vaj/margarin
- liszt a nyújtásához

**Töltelékhez:**

- 25 dkg ricotta/ túró
- 10 dkg natúr krémsajt

Előző nap a tésztát kivesszük a fagyasztóból, és a hűtőben hagyjuk szépen kiengedni, (kb. 12 óra kell hozzá). Keverjük ki a túrókat is a krémsajttal. Készíthetjük sósra és édesre is. Ha gyerekeknek készítjük, akkor legyen édes, sörkorcsolyának pedig sós. Dúsíthatjuk 1-2 ek juhtúróval vagy márványsajttal.

**Tészta készítése:**

A felengedett tésztát nyújtsuk vékonyra, egy hosszú csíknak. Kenjük meg a tetejét puha zsiradékkal, és kezdjük el jó szorosan feltekerni, úgy hogy közben széthúzkodjuk, hogy minél szélesebb legyen a tekercs.



Jó szorosra tekerve, vágjuk 4-5 centis darabokra, majd azt lapítsuk ki a tenyerünkkel, úgy hogy a tekercs lapuljon el. Ezt határozott mozdulatokkal nyújtsuk ki a tenyerünkbe, ebbe egy kanállal tegyük a töltelékét, majd zárjuk össze. Így lesz a kagyló alak.

Előmelegített sütőben, magas, legalább 200 C-os hőfokon süssük szép pirosra.

**Tipp&trükk:** sima mirelit tészta volt, 50 dkg-os, de nem nyújtott volt, hanem az a vastag lap. Arra kell figyelni, hogy mindig a hosszára kell nyújtani, és előre. Akkorára nyújtottam ki, hogy nem fért fel a nyújtó lapra. A végeredmény hasonló lesz, mint az eredeti, hiszen csak több rétegünk lesz így. A leveles tésztát lehet nyújtani (sőt, kell is) csak

hajtani nem kell már.

Szerz?: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

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

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

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



Ajánló