

# Vendégváró finomságok

Akár egy nagyobb társaságot, akár csak néhány embert várunk vendégségbe, fontos, mi kerül az asztalra. Ha van ideje az előkészületekre, és szeretne többet nyújtani chipsnél, sós mogyorónál vagy szalámis-sajtos szendvicsnél, készítse el az alábbi ételek egyikét. Finomak, szépen tálalhatóak, tehát garantált a siker!

## Kis pizzaszetelek

**HOZZÁVALÓK:** 2 lap fagyasztott leveles tészta ● 9 dkg napon szárított paradicsompesto (elkészítése: 37. oldal) ● 4 fej vékonyra szeletelt hagyma ● 10 darab finomra vágott szardella ● fél csokor finomra tépelt friss bazsalikomlevél ● 2 evőkanál olaj

penyőben felhevítjük az olajat, és közepes lángon aranyszínűre pirítjuk a hagymát. Hagyjuk kihűlni.

**2** A tészta lapot enyhén lisztezett tepsibe terítjük, egyenletesen bekenjük a pestóval, a pirított hagymát a tetejére szórjuk.

**3** Rárajuk a szardellát és a bazsalikomot, húsz percig sütjük, amíg a tészta megdagad és aranyszínűvé válik. Hagyjuk kihűlni, majd kockákra vágjuk. Melegen vagy langyosan tálaljuk.

**1** A sütőt 200 fokra (gáz: 6-os fokozat) előmelegítjük. Nagy ser-

**KB. 50 ADAG**  
Előkészítési idő:  
20 perc  
Teljes sütési idő:  
40 perc



**KB. 30 ADAG**  
Előkészítési idő:  
25 perc  
+ pihentetés  
Sütési idő:  
15 perc

## Pulykás-áfonyás lepényke

**HOZZÁVALÓK:** 15 dkg csíkokra tépkedett főtt pulykahús ● 3 evőkanál áfonyaszósz ● 12,5 dkg sütőporral kevert liszt ● 1 tojás és egy tojássárgája ● 3,2 dl tej ● 2,5 dkg olvasztott vaj ● 2 evőkanál majonéz ● 6 dkg lucernacsíra ● 3 kemény tojás, felszeletelve

**1** A lisztet csipetnyi sóval egy tálba öntjük, és mélyedést nyomunk a közepébe. Összekeverjük a tojást, a tojássárgáját, a tejet, az olvasztott vajat, és fokozatosan a liszthez adjuk, csomómentesre keverjük. Letakarva 30 percig pihentetjük.

**2** Egy serpenyőt kikenünk olvasztott vajjal vagy olajjal. Evőkanányi tésztát dobunk bele, hagyva, hogy kicsit szétfolyjon. Közepes lángon addig sütjük, amíg apró

buborékok képződnek a tetején, és az alja aranyszínűre pirul. Ekkor megfordítjuk, és a másik oldalát is megsütjük. Tányérra tesszük és letakarjuk, amíg a többi elkészül.

**3** A lepénykéket vékonyan megkenjük majonézzel, a tetejére tesszük a pulykahúst, az áfonyaszószot, a lucernacsírt és egy szelet keménytojást.

**TIPP:** A lepénykék lefagyaszta akár két hónapig is elállnak.



## Soukás és ananászos pizzatekercsek

**HOZZÁVALÓK:** 25 dkg sütőporral kevert liszt ● 4 dkg összemorzolt vaj ● 1,25 dl tej ● 4 evőkanál paradicsompüré ● 2 kis fej finomra vágott hagyma ● 4 szelet finomra vágott ananász ● 20 dkg finomra tépelt szeletelt sonka ● 8 dkg reszelt cheddar sajt (helyettesíthető emmentálival is) ● 2 evőkanál finomra vágott petrezselyem

**KB. 16 ADAG**  
Előkészítési idő: 25 perc  
Teljes sütési idő: 20 perc

**1** A sütőt 180 fokra előmelegítjük (gáz: 4-es fokozat). Két tepsit kikenünk olajjal. A lisztet egy tálba szórjuk, hozzáadjuk a vajat, és ujjunkkal összemorzsoljuk, amíg zsemlemorzsára nem emlékeztet az állaga. Mélyedést vájunk a közepébe, és majdnem az összes tejet beleöntjük. Egy sima pengéjű késsel,

vágómozdulatokkal összekeverjük a tésztát. Gombóc formájúra gyúrjuk, és enyhén kiliszteztet felületre tesszük. Kettévágjuk, és mindkét felét kb. fél centi vastagságú, nagyjából 20x30 cm-es téglalapakra nyújtjuk. Rákenjük a paradicsompürét, úgy, hogy körben egy centiméteres peremet hagyunk.

**2** Összekeverjük a hagymát, az ananászt, a sonkát, a sajtot és a petrezselymet. Egyenletesen a paradicsompürére kenjük, de ezúttal két centiméteres peremet hagyunk körben. A sü-

tőpapírt „sorvezetőnek” használva, a hosszabbik oldala felől feltekerjük a tésztát.

**3** Mindkét tekercset nyolc, egyforma méretű szeletre vágjuk. A darabokat a tepsibe tesszük, és 20 perc alatt aranybarnára sütjük. Melegen tálaljuk.

## Szalonnás-gombakrémes falatok

**HOZZÁVALÓK:** 2 lap leveles tészta ● 38 dkg apróra vágott gomba ● 4 vékony szelet apróra vágott szalonna ● 25 dkg lágy krémsajt ● 4 szál apróra vágott újhagyma ● 1 alig felvert tojássárgája ● fél csokor finomra vágott petrezselyem ● 4 tojás ● 2 evőkanál olaj

**1** A sütőt 210 fokra előmelegítjük (gáz: 6-7-es fokozat). Egy lapos, négyzet alakú tortaformát vékonyan kikenünk olvasztott vajjal vagy olajjal.

**2** Az egyik réteg tésztát beken-

jük a tojássárgájával. A másikat a tetejére tesszük, a két réteget óvatosan összenyomjuk. A szélét, ha kell, levágjuk, hogy beleférjen a tepsibe. Villával megszurkáljuk, és kb. 15 perc alatt aranyszí-

**KB. 18 ADAG**  
Előkészítési idő: 15 perc  
Sütési idő: 45 perc



## Paradicsompesto

Elkészítése rendkívül egyszerű: dolgozzunk össze 2 dl olívaolajat, 1 evőkanál pirított fenyőmagot vagy diót, 2 gerezd fokhagymát, friss bazsalikomot, borsot, sót, 3 pohárnyi olívaolajban eltett, szárított paradicsomot (természetesen csepegtessük le az olajat) és egy friss, hámozott paradicsomot a mixerben. Felhasználásig le is fagyaszthatjuk.



További recepteket a Vince Kiadó *Nélkülözhetetlen vendégváró falatok* című könyvében olvashatnak.

nűre sütjük. Közben a sütő hőmérsékletét 180 fokra csökkentjük.

**3** Egy vastag falú serpenyőben olajat forrosítunk, s a gombát 5 percig sütjük, amíg jól megbarnul. Levesszük a tűzről, belekeverjük a szalonnát, az újhagymát, a petrezselymet. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, majd hagyjuk kihűlni.

**4** A krémsajtokat és a tojásokat

elektromos habverővel öt percig verjük egy kis tálban. Hozzáadjuk a kihűlt gombát és összedolgozzuk. A keveréket a megsütött tésztára öntjük, s 25 percig sütjük, amíg megkeményedik és világosbarna lesz. A tepsiben hagyjuk kihűlni, majd háromszög alakú darabokra vágjuk.

**TIPP:** Az ételt lehetőleg még az elkészítés napján tálaljuk.