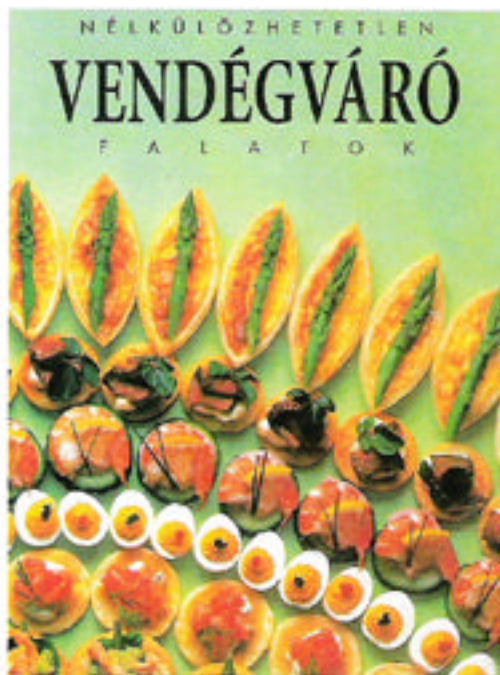


Az apró falatokról rendszerint a parti jut az eszünkbe. Kötetlen szilveszteri vagy más ünnepi társasággal, mindenféle új barátságokkal a levegőben, szabadon, akár tányér nélkül vándorolva egyik remek beszélgetésből a másikba. A falatkáknak, apró szendvicseknek, hogy jól szolgálják a vendégsereget, színesnek, frissnek, ellenállhatatlannak kell lenniük. Ilyen finomságok elkészítéséhez ad remek tippeket a Vince Kiadó **Nélkülözhetetlen vendégváró falatok** című kötete. Az alábbi recepteket ebből a könyvből idézzük.



KECSKESAJTOS-ALMÁS LEPENY

- 2 réteg leveles tészta
- 3 dkg szeletelt kecskesajt
- 2 alma
- 2 evőkanál extra szűz olívaolaj
- 1 evőkanál citromos kakukkfű, apróra vágva

1. A sütőt 210 fokra (gáz: 6-7 fokozat) előmelegítjük. A tésztát még fagyott állapotban negyedekre vágjuk, majd ismét negyedekre. Óvatosan különválasztjuk a két réteget, és kiolajozott sütőlapra helyezzük, amíg teljesen felenged, majd mindegyik négyzet közepére egy szelet sajtot teszünk, körötte kis peremet hagyva.

2. Kivágjuk az alma csutkáját, de nem hámozzuk meg, csak vékonyan felszeleteljük. Néhány szeletet teszünk mindegyik tésztára, de vigyázzunk: az alma teljesen fedje be a kecskesajtot! Vékonyan megkenjük az almát olajjal, rászórunk citromos kakukkfűvet, egy kevés sót és borsot.

3. A lepenyeket 20-25 percig sütjük, amíg a tészta átsül és a széle aranybarna lesz. Azonnal tálaljuk.

Előre rátehetjük a tésztára a sajtot, és letakarva éjszakára a hűtőben tárolhatjuk. Az almát viszont csak a sütés előtt tesszük rá.

Italajánlatunk: száraz fehérbor (Pannonhalmi Chardonnay-tramini cuvée 2004)



CSAVART FALATOK

Gyors és egyszerű, mert fagyasztott leveles tésztából akár három nappal korábban is elkészíthetjük, és légmentesen zárt dobozban tárolhatjuk. Ha megpuhul, a sütőben melegítjük ropogósra. A receptek hozzávalóit megkérdezzük.

KAKUKKFÜVES CSAVART

Egy leveles tésztát belisztezett lapon kiterítünk, és amikor felengedett, vékonyan megkenjük felvert tojással. A friss kakukkfű kemény szárát eltávolítjuk, leveleivel megszórjuk a tésztát. Óvatosan rányomkodjuk, és ráteszünk egy másik levél tésztát. Két centiméteres csíkokra vágjuk. Mindkét végét megfogjuk, és kétszer – ellenkező irányba – megcsavarjuk. Vékonyan kiolajozott tepsire tesszük, és forró, 210 fokos (gáz: 6-7) sütőben sütjük 10-15 percig, amíg megnő és aranyszínűvé válik. Kb. 12 darab lesz belőle.

Italajánlatunk: száraz fehérbor
(Etyeki pinot gris 2003)

SAJTOS CSAVART

Egy levél tésztát belisztezett lapon kiterítünk, és mikor felengedett, vékonyan megkenjük felvert tojással, és másfél centiméteres csíkokra vágjuk. Mindkét végét megfogjuk, és kétszer – ellenkező irányban – megcsavarjuk. Vékonyan kiolajozott tepsire tesszük, és három evőkanálnyi reszelt parmezánt szórunk a tetejére. Forró, 210 fokos (gáz: 6-7) sütőben sütjük 10 percig, amíg megnő és aranyszínűvé válik. Kb. 16 darab lesz belőle.

Italajánlatunk: száraz fehérbor
(Neszemélyi chardonnay 2003)

SZEZÁMMAGOS-MÁKOS CSAVART

Egy levél tésztát belisztezett lapon kiterítünk, és mikor felengedett, vékonyan megkenjük felvert tojással. A tetejére szórunk 1 evőkanál szezámigot vagy mákot, majd óvatosan rányomkodjuk a tésztára. Másfél centiméteres csíkokra vágjuk. Mindkét végét megfogjuk, és kétszer – ellenkező irányban – megcsavarjuk. Vékonyan kiolajozott tepsire tesszük, forró, 210 fokos (gáz: 6-7) sütőben sütjük 10 percig, amíg megnő és aranyszínű lesz. Kb. 16 darabot kapunk.

Italajánlatunk: száraz fehérbor
(Csopaki olaszrizling 2002)

SONKÁSCSAVART

Egy levél tésztát belisztezett lapon kiterítünk, és amikor felengedett, vékonyan megkenjük felvert tojással, és másfél centiméteres csíkokra vágjuk. A darabok mindkét végét megfogjuk, és kétszer – ellenkező irányban – megcsavarjuk. Vékonyan kiolajozott tepsire tesszük, és három evőkanálnyi reszelt parmezánt szórunk a tetejére. Forró 210 fokos (gáz: 6-7) sütőben sütjük 10 percig, amíg megdagad és aranyszínű lesz. 8 vékony szelet sonkát hosszában félbevágunk, és mindegyik csavartat körbetekerünk. Kb. 16 darab lesz.

Italajánlatunk: száraz fehérbor
(Szekszárdi rajnai rizling 2002)

SPÁRGÁCSAVART

Egy levél tésztát belisztezett lapon kiterítünk, és amikor felengedett, vékonyan megkenjük felvert tojással, majd másfél centiméteres csíkokra vágjuk. A megfőzött spárgához tapasztjuk a tésztacsík egyik végét, óvatosan körbetekerjük, majd a másik végét tojással megkenve, a spárga másik végéhez tapasztjuk. Vékonyan kiolajozott tepsire tesszük, forró, 210 fokos (gáz: 6-7) sütőben sütjük 10-15 percig, amíg megnő és aranyszínű lesz. Kb. 16 darabot kapunk.

Italajánlatunk: száraz fehérbor
(Budai sauvignon blanc 2003)

SZÁRÍTOTT PARADICSOMOS FONAT

Egy levél tésztát belisztezett lapon kiterítünk, és amikor felengedett, vékonyan megkenjük felvert tojással, majd egy centiméteres csíkokra vágjuk. Három csík végét összetasztjuk. Befonjuk úgy, hogy szárított paradicsomot helyezünk a szálak közé (összesen 4 dkg szárított paradicsomra lesz szükségünk ehhez a mennyiséghez). Vékonyan kiolajozott tepsire tesszük, forró, 210 fokos (gáz: 6-7) sütőben sütjük 10-15 percig, amíg megnő és aranyszínű lesz. Kb. 8 darab lesz.

Italajánlatunk: száraz rozé
(Egri chardonnay barrique 2002)