

Stájer tökmag palacsinta



Főétel

Receptforma



45 Percek

Elkészítés

60 Percek



Eszköz

Nehézség



Hozzávalók 4 személyre

1/8 L langyos tej
20 g friss élesztő
1 TK cukor
150 gr finomliszt
2 tojás
3 EL védett stájer tökmagolaj
1 EK szalonna finomra vágva
1 EK hagyma finomra kockázva
1 EK stájer tökmag durvára aprítva
Só
Bors
2 EK friss petrezselyem

Fehér növényi olaj a kisütéshez
Gyűrűformák a kisütéshez

Elkészítés

Kevés langyos olajjal, élesztővel és valámennyi liszttel egy előtészta keverni, és 10 percet kelni hagyni. A szalonnát a hagymával megpirítani, és hűlni hagyni.

A tojást felverni, a sárgáját, a pirított anyagot és a maradék hozzávalókat az előtésztaival összekeverni, és kb 1 óra hosszat kelni hagyni.

Habot verni, a kelési idő után a kelesztésztát felemelni, és sóval, borssal és vágott petrezselyemmel fűszerezni. A tészta a tálban a gyűrűs formákkal, mindkét oldalon kisütni. A dalkedlit salátával előételként, vagy más krémzöldséggel, közbenső, vagy főételként tálalhatjuk. Továbbá köretként sültetekhez, vagy langyosan borhoz fogyasztható.

Utalás:

A palacsinta egy Csehországból származó sütemény, amelyet többnyire szilvalekvárral, vagy kompótgyümölcsökkel töltenek.

Szerző megjelölésével: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl / Foto: Stefan Kristoferitsch