

Átsütött magolajpalacsinta



Főétel

Receptforma



30 Percek

Elkészítés

30 Percek



Eszköz

Nehézség



Hozzávalók 4 személyre

Palacsinta

½ L tej
2 tojás
2 EK védett stájer tökmagolaj
200 g liszt
½ TK só
16 lapka sajt
Olaj a kisütéshez

Szósz az átsütéshez

300 g tökgyümölcshús
100 g tejszín
1/16 l tej
Szerecsendió
Só
Bors

Elkészítés

A tejből, tojásból és tökmagolajból egy palacsinta tésztát készítünk és rövid ideig pihentetjük. Ezalatt a sütőt 180 C fokra előmelegítjük, a vizet a forrázáshoz feltesszük és a tökgyümölcshúst a szószhoz előkészítjük. Ehhez a tökgyümölcshúst finomra végjük és a sós vízben haraphatóra főzzük és lehűtjük.

Egy sütő táliban kis olajat melegítünk és 8 palacsintát kisütünk. Ezeket sajttal megtöltjük, összetekerjük és egy kiöntő förmába tesszük.

A jól lecsöpögtetett tökgyümölcshúst tejszínnel és tejjel pürére keverjük és fűszerezzük. A kész szószot a palacsintára öntjük, az egészet kb 30 percig átsütjük.

Tipp: Ehhez ragyogóan illik a grázi káposztasaláta tökmagolaj dresszingsel.

Szerző megjelölésével: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch