

Kis tészta barátfüle töltelékkel



Előétel
Receptforma



50 Percek
Elkészítés



Könnyű
Nehézség

15-20 Percek



Hozzávalók 12 személyre

3 csg laptészta
1 csg fa fogpiszkáló

Töltelék 1

250 g darált marhahús
1 kicsi hagyma
3 EK gomba
1 EK paradicsompüré
Só
Bors (vagy cayenne bors)
Édes őrölt paprika
2 EK védett stájer tökmagolaj
Friss fűszerek (pl. majoranna, kakukkfű,
petrezselyem stb.)

Töltelék 2 (vegeterianus)

100 g friss birkasajt
10 db szárított paradicsom
5 Ek lapspenót blachirozva
1 fokhagymagerezd
Bors
Só
2 EK stájer tökmagolaj
Friss fűszerek (pl. metélőhagyma,
petrezselyem,
bazsalikom stb.)

Elkészítés

A tölteléket előkészíteni a laptésztát kiteríteni és egyenletes négyszögekre vágni.

Az előkészített töltelékeket a laptésztaakra elosztani, a végeket középen egymásra hajtani (fa fogpiszkálóval rögzíteni) és 180 C fokon aransárgára sütni.

Töltelék 1: A darált húst a finomra vágott hagymával és gombával röviden megpirítani, paradicsompürével, sóval, borssal, őrölt paprikával és tökmagolajjal fűszerezni.

Töltelék 2: A birkasajtot kis kockára vágni. A blanchirozott spenótot durvára vágni és a kicsi szárított paradicsomot, fokhagymát és a tökmagolajat elegyíteni. A birkasajtot ne adjuk a spenótmasszához, hanem csak a töltésnél mindkettőből egy keveset a laptészta tenni.

Tipp: A laptészta tasakokat vagy hideg közbenső snackként élvezzük, vagy melegen előételként friss salátával és egy joghurt-zöldfűszer szósszal tálalhatjuk. Ragyogóan alkalmazhatóak parti kínálóként is és büfé kínálatként is.

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