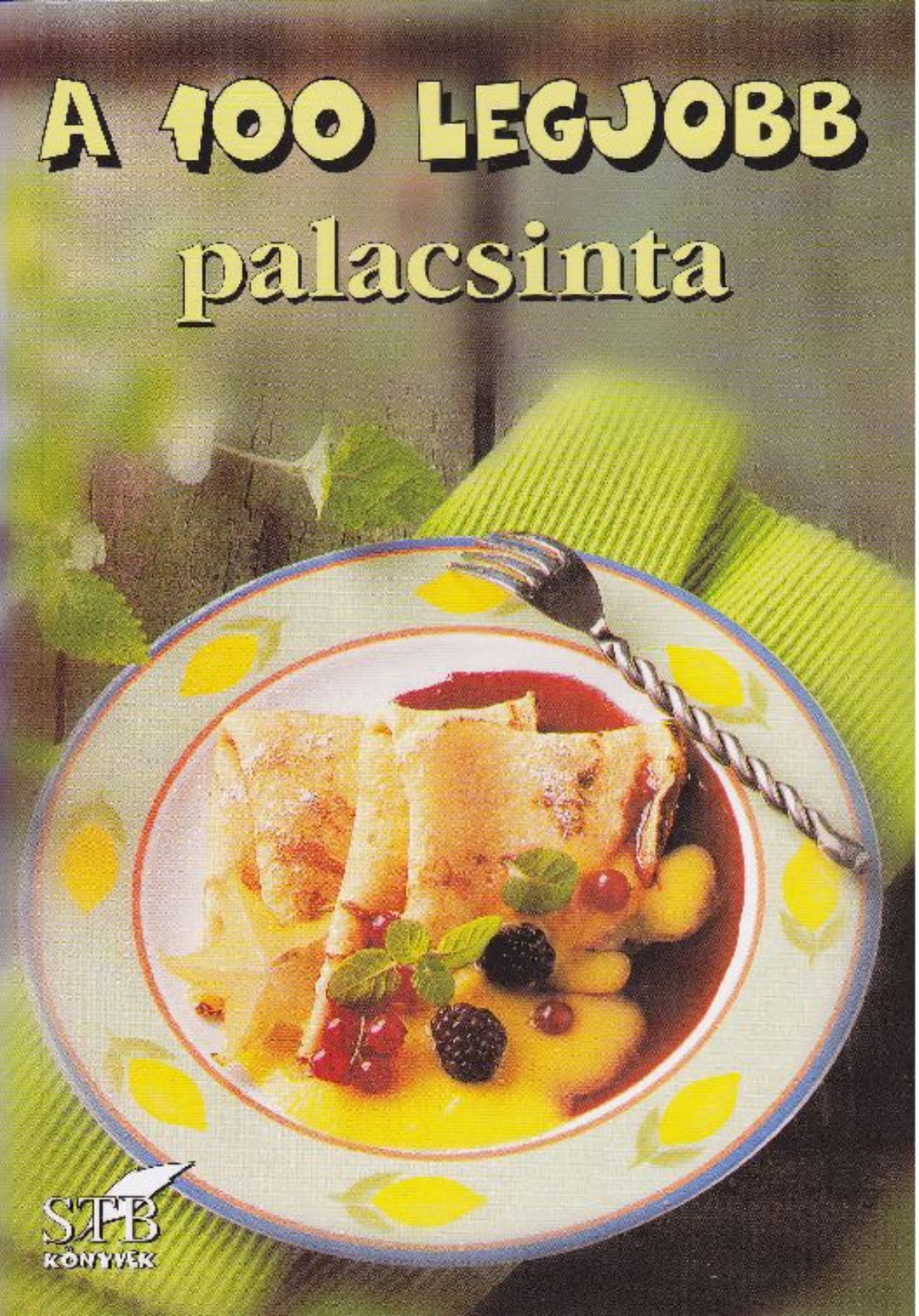
A 100 legjobb palacsinta



STB KÖNYVEK

A 100 LEGJOBB

Sorozatszerkesztő

Toró Elza

2. kötet

A 100 LEGJOBB palacsinta

STB Könyvek Könyvkiadó
Kistarcsa, 2004

A 100 LEGJOBB

palacsinta

Sorozatszerkesztő: Toró Elza
Szerkesztette: Bártfai László és Mózes István Miklós
A borítón lévő ételt elkészítette: Korpádi Péter
© Fényképezte: Patyi Árpád

ISBN 963 9444 39 1

© STB Könyvek Könyvkiadó Kft.
Felelős kiadó: Sajgó Miklós és Váradi Ferenc
Telefon: 06-30-9214 669
E-mail: kiado@stbkonyvek.hu
Honlap: www.stbkonyvek.hu

Megrendelhető postán:
STB Könyvek Könyvkiadó Kft.
2143 Kistarcsa, Pf. 27

Előszó

A palacsintát legtöbben desszertként ismerjük, s a lekvárral, mazsolás túróval, diós töltelékkel vagy kakaós masszával megtöltött, felcsavart vagy háromszögre hajtott, porcukorral megszórt, esetleg csokoládéval leöntött finomságokra gondolunk. Pedig a palacsinta „pályafutása" nem ezzel kezdődött. Eredete a kerek, kövön vagy bronzpajzson sült lepénykenyerekre vezethető vissza: a görög eredetű latin *placenta* szó is lepényt jelent. Ez a lisztből és vízből némi sóval készített placenta fontos szerepet játszott a római légiók ellátásában. Bárhol könnyen elkészíthették, közepére rakták a sült vagy főtt húsvagdalékot, párolt vagy sült zöldségeket, feltekerték, és azonnal fogyaszthatták. A római légiók nyomán a Duna-medencében (Pannóniában) és nyugatabbra is átvették az ott élő népek a palacsinta (németül *Palatschinken*, franciául *crêpe*, angolul *pancake*) készítését, és saját étkezési szokásaiknak megfelelően átalakították.

Ma már az egész világon ismerik, s számos nemzet büszkélkedhet saját palacsintaételével.

A pörkölt hússal töltött, tejfölös-paprikás mártással leöntött és sütőben átpirított hortobágyi húsos palacsintát világszerte jól ismerik, csakúgy, mint a rumos, mazsolás, citromhéjjal és dióbéllel gazdagított töltelékű, tejszínes, vaníliás csokoládéöntettel, flambírozva felszolgált desszertkülönlegességet, a Gundel-palacsintát, Gundel Károly, híres budapesti vendéglős közel száz esztendős kreációját.

A finnek az összevágott gyümölcsöt, zöldséget és szalámit a vastag palacsintatésztába szórják, és lepényként sütik ki.

Az argentin palacsintát fokhagymával és csípős paprikával ízesített pirított zsemlemorzsával, darált dióval töltik meg, és tartármártással szolgálják fel.

A maláj palacsinta tölteléke vajas, kukoricás pirított szezámmag és mogyoró.

Az olaszok egyik kedvelt palacsintájukat parajjal, túróval, parmezán sajttal és húsos szalonnával töltik, húslevessel körülöntve, sajttal meghintve tálalják.

A provánszi palacsinta töltelékét paradicsomból és olívából készítik, petrezselyemmel, tárkonnyal és borssal fűszerezik, a kész palacsintát sütőben kissé megpirítják.

A németek pedig a kapros-túrós palacsintát mondhatják sajátjuknak többek között.

Ebben a válogatásunkban sokféle palacsinta receptjét gyűjtöttük egybe, bemutatva, mennyiféleképpen készíthető, édes és sós változatban, és milyen gazdag a választék a töltelékek tekintetében. Találhatunk közöttük gombával, lecsóval, kolbásszal, burgonyával, parajjal, sajttal, juhtúróval töltött sós palacsintákat csakúgy, mint számtalan desszertpalacsintát, finomabbnál finomabb töltelékekkel: almával, túróval, csokoládéval, dióval, mogyoróval, szőlővel, tejszínes krémmel és még sok finomsággal.

S a palacsinták mellett többféle gofri és ostya is szerepel, gazdagítva receptjeinket.

Kellemes sütögetést és hozzájuk jó étvágyat kíván

A SZERKESZTŐ

Palacsinta alaptészta

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 20 palacsintához:

- 35 dkg finomliszt
- 3 tojás • 5 dl tej
- 2 dl olaj • 2 dkg cukor
- reszelt citromhéj • só.

A lisztet, a tojássárgáját, a cukrot és a tejet sima, közepesen sűrű masszává dolgozzuk. Megsózzuk, hozzáadjuk a felvert tojásfehérjét és a reszelt citromhéjat, majd jól összekeverjük. Palacsintasütőben, forró zsiradékon világos színűre sütjük.

Diós palacsinta

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók:

- 20 palacsinta.

A töltelékhez: 20 dkg darált dióbél

- 10 dkg cukor • 2 dl habtejszín
- 5 dkg mazsola • 0,5 dl rum
- reszelt citromhéj
- 5 dkg vaníliás cukor.

A dióbelet, a mazsolát, a cukrot összekeverjük a habtejszínnel, majd reszelt citromhéjjal ízesítjük. Meglocsoljuk a rummal, jól összedolgozzuk, és megtöltjük vele a palacsintákat. Egyenként felcsavarjuk, megszórjuk a vaníliás cukorral, és melegen kínáljuk.

Császármorzsa

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 25 dkg finomliszt • 4 tojás • 4 dl tej
- 4 dkg teavaj vagy margarin • 5 dkg mazsola
- 10 dkg cukor • reszelt citromhéj
- 2 dkg vaníliás cukor • só • 2 dl olaj a sütéshez.

A lisztet és a tejet simára dolgozzuk, hozzáadjuk a tojások sárgáját, a cukor felét és az olvasztott vajat. Megsózzuk, reszelt citromhéjjal ízesítjük, majd lazán belekeverjük az 5 dkg cukorral kemény habbá vert tojásfehérjét. A masszát olajjal kikent tepsibe öntjük, és közepesen meleg sütőben aranysárgára sütjük. Melegen kiborítjuk, összevagdossuk, és összekeverjük a beáztatott mazsolával. Tálalás előtt vízgőz fölött átmelegítjük, megszórjuk vaníliás cukorral, és gyümölcsízzel kínáljuk.

Daramorzsa

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 30 dkg búzadara • 0,5 l tej • 3 tojás
- 5 dkg mazsola • 10 dkg cukor • reszelt citromhéj
- 2 dkg vaníliás cukor • só • 1 dl olaj a sütéshez.

Az olaj és a cukor felét összekeverjük a tojások sárgájával. Megsózzuk, hozzáöntjük a tejet, és beledolgozzuk a búzadarát. Reszelt citromhéjjal ízesítjük, majd fél órán át pihentetjük. Ha a massza túl kemény lenne, tejjel hígítjuk, majd hozzáadjuk a maradék cukorral habosra vert tojásfehérjét. Az olajat felhevítjük, beletesszük a masszát, majd fakanállal kevergetve megsütjük. Összekeverjük a mazsolával, megszórjuk vaníliás cukorral, majd forrón, gyümölcsízzel tálaljuk.

Narancsos csúsztatott palacsinta

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 8 dkg rétesliszt • 10 dkg margarin
- 2,5 dkg cukor • 3 tojás • 2 dl habtejszín
- 10 dkg narancsíz • reszelt narancshéj
- reszelt citromhéj • 0,5 dl likőr
- 2,5 dkg vaníliás cukor • 5 dkg darált dióbél
- 5 dkg porcukor • só.

A margarint, a tojások sárgáját és a cukrot jól kikeverjük. Beletesszük a lisztet, a tejszínt, a reszelt citrom- és narancshéjat, majd meglocsoljuk a likőrrel. Hozzáadjuk a kemény habbá vert tojásfehérjét, majd összedolgozzuk. Kikent serpenyőbe öntünk egy ujjnyi masszát, gyengén megsütjük, majd tálra csúsztatjuk. Tetejét megszórjuk darált dióval és porcukorral, majd narancslekvárt csepegtetünk rá. Megsütjük a következő tésztalapot, és a rétegezést addig folytatjuk, amíg a hozzávalók elfogynak. Tetejére a palacsinta sült fele kerüljön, majd középmeleg sütőbe tesszük, és néhány perc alatt készre sütjük. Felszeleteljük, megszórjuk vaníliás cukorral, majd puncsmártással kínáljuk.

Rakott palacsinta

Elkészítési idő: 100 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 20 vékony palacsinta
- 15 dkg félzsíros tehéntúró
- 25 dkg porcukor • 4 tojás
- 12 dkg darált dióbél
- 8 dkg margarin
- 1 dl habtejszín • 1,5 dl tejföl
- 5 dkg mazsola
- 15 dkg sárgabarackíz
- 10 dkg reszelt étcsokoládé
- 5 dkg vaníliás cukor
- reszelt citromhéj.

A túrót szitán áttörjük, majd hozzáadjuk az olvasztott margarint, két tojássárgáját és a tejszínt. Megszórjuk 10 dkg porcukorral és reszelt citromhéjjal, majd jól összekeverjük. Kerek tortaformát kikenünk zsiradékkal, aljára palacsintát teszünk, és megszórjuk dióval. Befedjük egy újabb palacsintával, majd megkenjük a túrós masszával. Ismét palacsintát borítunk rá, majd megkenjük barackízzel. A palacsintákat addig rétegezzük, amíg a hozzávalók elfogynak. Rétegenként más-más tölteléket teszünk rá: túrót, barackízet, mazsolát, darált diót; közben olvasztott margarinnal locsolgatjuk. Tetejét palacsintával zárjuk le. A tejfölt összekeverjük két tojássárgájával és cukorral, majd a palacsinta tetejére öntjük. Meleg sütőben elősütjük, majd megkenjük barackízzel, és rákenjük a maradék cukorral kemény habbá vert tojásfehérjéket. Középmeleg sütőbe rakjuk, majd aranysárgára sütjük. Öt percig pihentetjük, felszeleteljük, és megszórjuk vaníliás cukorral.

Panírozott pórés tekercsek

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 12 palacsinta
- 2 póré fehér része
- 8 szelet jól olvadó sajt
- 1 evőkanál vaj
- 1 csokor petrezselyemzöldje
- 12 dkg liszt • 2 tojás
- 15 dkg zsemlemorzsa • só
- bors • olaj a sütéshez.

A póréhagymák fehér részét megmossuk, külső héját leszedjük, majd 5 cm-es darabokra vágjuk. Megpároljuk kevés vajon, kihűtjük. A palacsintákat megszórjuk apróra vágott petrezselyemzölddel, rátesszük a sajtszeleteket, és közepükbe a póréhengereket. A palacsinták széleit betűrjük, majd panírozzuk a megszokott módon lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsába. Bő forró olajban aranybarnára sütjük, majd friss salátával és hideg mártásokkal kínáljuk.

jó tudni!

A palacsinta tésztájába kevés cukrot tegyünk, mert leragadhat sütés közben.

Vaníliakrémmel töltött palacsinta

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 20 vékony palacsinta
- 5 tojás • 10 dkg cukor
- 5 dkg finomliszt • 5 dl tej
- 2 dkg vaníliás cukor.

A tojások sárgáját, a cukrot, a vaníliás cukrot másfél deci hideg tejjel simára dolgozzuk. Felengedjük a maradék felforrósított tejjel, és folyamatosan kavargatva, de nem forralva, besűrítjük. Lazán belekeverjük a felvert tojásfehérjét. A vaníliás krémmel megtöltjük a palacsintákat, felmelegítjük, és megszórjuk vaníliás cukorral. Rummal ízesített csokoládémártással tálaljuk.

Szentgyörgyhegyi palacsinta

Elkészítési idő: 100 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 25 palacsinta
- 25 dkg dióbél • 10 dkg porcukor
- 5 dkg mazsola • fél citrom reszelt héja
- 3 dkg vaníliás cukor
- 3 dl tej • 5 dkg vaj.

A krémhez: 1 l tej • 15 dkg cukor
- 4 dkg vaníliás pudingpor • 10 tojás.

A 3 dl tejet megszórjuk a vaníliás cukorral, és felfőzzük benne a darált diót. Hozzáadjuk az előzőleg beáztatott, lecsöpögtetett mazsolát és a reszelt citromhéjat, majd összekeverjük. A palacsintákat megtöltjük a diós töltelékkel, felcsavarjuk, majd két centis rudakra szeljük. Tűzálló üvegtálat kikenünk zsiradékkal, aljára palacsintát terítünk, majd beleállítjuk a diós rudacskákat. Két deci hideg tejet összekeverünk a pudingporral, a cukorral és a tojások sárgájával. Folyamatosan kavargatva hozzáadjuk a maradék, felforralt tejhez, összeforraljuk, majd rálocsoljuk a palacsintarudacskákra.

A palacsinták megmaradt széleit metéltre vágjuk, a pudingos rudacskákra szórjuk, és forró sütőben aranysárgára sütjük. A tojások fehérjéből kemény habot verünk, elosztjuk a palacsintatorta tetején, és forró sütőben hirtelen rászárítjuk.

Budai palacsinta

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 20 dkg főtt burgonya
- 2 tojás • csipetnyi só • 15 dkg liszt
- 1 evőkanál cukor • 5 dl tej • olaj a sütéshez
- 20 dkg lekvár • 2 dkg porcukor.

A burgonyát héjában megfőzzük, megtisztítjuk, majd áttörjük. Hozzáadjuk a lisztet, a tojásokat, a cukrot és csipetnyi sót. Annyi tejet adagolunk hozzá, hogy sűrű palacsintatésztát kapjuk. Vastagabb palacsintákat sütünk belőle, majd mindegyiket megkenjük lekvárral, és felcsavarjuk. Megszórjuk porcukorral, és melegen tálaljuk.

Almás habos palacsinta

Elkészítési idő: 1 óra

Hozzávalók 4 személyre:

- 25 dkg finomliszt • 3 tojás • 5 dl tej
- 1 evőkanál olaj • 1 kiskanál cukor • csipetnyi só
- 1 kg alma • 20 dkg dióbél • 10 dkg cukor
- 10 dkg mazsola • 8 dkg vaj.

A lisztet összedolgozzuk a tojások sárgájával, az olajjal, a kiskanál cukorral és a tejjel. Megsózzuk, majd belekeverjük a felvert tojásfehérjét és a mazsolát. Az almát megtisztítjuk, vékonyan felszeleteljük, és vajban megsütjük. A diót ledaráljuk, és összekeverjük a cukorral. A palacsintasütőben megolvasztunk kevés vajat, beleteszünk néhány sült almaszeletet, és meglocsoljuk a habos tésztával. Megsütjük, tűzálló tálba terítjük, és megszórjuk cukros dióval. A palacsintákat egymásra rétegezzük, mindegyiket megszórjuk dióval, majd sütőbe tesszük, és jól átforrósítjuk. Felszeleteljük, és forrón kínáljuk.

Almás palacsintatorta

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 12 csúsztatott palacsinta • 50 dkg alma • 0,5 dl rum
- 15 dkg porcukor • 10 dkg darált dióbél • 2 tojás.

Az almát meghámozzuk, kicsumázzuk, lereszeljük, majd megszórjuk a porcukor felével. Egy órán

át pihentetjük, majd levét kissé kinyomkodjuk. Kivajazott tűzálló tálat kibélelünk egy palacsintával, meglocsoljuk rummal, majd megszórjuk a cukorral összekevert dióval. Vékony rétegben reszelt almát teszünk rá, majd befedjük a következő palacsintával, és így rétegezzük, amíg a hozzávalók elfogynak. Az utolsó palacsintát sült oldalával felfelé borítjuk a többire, majd habzsákból rányomjuk a tojásfehérjéből vert kemény habot. Előmelegített sütőbe rakjuk, átsütjük, majd tortaszerűen szeleteljük.

Almás rántott palacsinta

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 8 édes palacsinta
- 1 tojás • 30 dkg alma
- 1 evőkanál cukor
- 2 dkg vaj • késhegynyi őrölt fahéj
- 20 dkg zsemlemorzsa
- 2 dl olaj.

Az almát meghámozzuk, lereszeljük, megszórjuk cukorral, és vajon megpároljuk. Az almás masszával megtöltjük a palacsintákat, majd egyenként téglalap alakúra hajtogatjuk. Megforgatjuk felvert tojásban és fahéjjal ízesített zsemlemorzsában, majd bő, forró olajban kisütjük.

Egervári göngyölt palacsinta

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 15 édes palacsinta
- 1 dl tejföl • 15 dkg dió
- 1 tojássárgája • 15 dkg tehéntúró
- 3 cl rum • 10 dkg meggybefőtt
- 1 citrom reszelt héja
- 10 dkg csokoládé
- késhegynyi őrölt fahéj
- 20 dkg cukor • 2 dkg vaj • 6 dl tej
- 1 csomag vaníliás cukor.

A diót és 10 dkg cukrot felengedjük 1 dl tejjel, majd rummal és a citrom lereszelt héjának felével ízesítjük. A túrót áttörjük, majd kikeverjük 10 dkg cukorral és a maradék reszelt citromhéjjal. A csokoládét lereszeljük, a meggyet kimagozzuk, majd összekeverjük a maradék cukorral és a fahéjjal. Egy palacsintát vajjal megkent konyharuhára teszünk, és félig ráborítunk egy másikat. Megkenjük diókrémmel, beborítjuk a következő palacsintával, amire túrókrémet teszünk. Ismét palacsinta, arra cukrozott meggy következik, majd a következő palacsintára reszelt csokoládét szórunk. Addig rétegezzük, amíg a hozzávalók elfogynak. Az alsó, félig kilógó palacsinta segítségével az egészet összegöngyöljük, és a kivajazott konyharuhába tekerjük. A göngyöleget összekötjük, majd vaníliás, cukros tejben, 20 perc alatt kifőzzük. Kiborítjuk a konyharuhából, felkarikázzuk, és borhabbal kínáljuk.

Karikás palacsintabéles

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 60 dkg alma
- 10 dkg liszt
- 1 dkg élesztő
- 3 tojás • 25 dkg porcukor
- 5 dl tej • 10 dkg darált dió
- 8 dkg porcukor
- 5 dkg mazsola • 2 cl rum
- 2 cl cseresznyepálinka
- csipetnyi só • 1 dl tejföl.

Kevés langyos tejben feloldjuk az élesztőt, majd megkelesztjük. A lisztet, a tojások sárgáját, a porcukrot és kevés sót tálba tesszük. Hozzáadjuk a kovászt, és a tejjel locsolgatva csomómentesre dolgozzuk. Tíz percig pihentetjük, majd belekeverjük a tojások fehérjéből vert kemény habot. A masszából palacsintákat sütünk. Az almát lereszeljük, összekeverjük a 25 dkg porcukorral, a dióval és a mazsolával. Rummal és cseresznyepálinkával ízesítjük, majd sűrűre főzzük. Hagyjuk kissé kihűlni, egyenként megtöltjük vele a palacsintákat, és feltekerjük. Kétujjnyi vastagra szeleteljük, kivajazott tűzálló tálba rakjuk, majd leöntjük a tejföllel. Sütőben megsütjük, és porcukorral meghintve kínáljuk.

Kunsági rakott palacsinta

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 20 csúsztatott palacsinta
- 10 dkg porcukor • 5 cl rum
- 1 kg sütőtök • 5 dkg mazsola
- 20 dkg darált dió • 2 tojásfehérje.

A tököt megsütjük, áttörjük, majd belekeverjük a diót, a porcukrot, a rumot és a mazsolát. A töltelékkel rétegezve megkenjük az egymásra csúsztatott palacsintákat, és sütőben jól átforrósítjuk. Tetejét a tojások fehérjéből vert habbal és sütőtökdarabkákkal díszítjük. Visszatesszük a sütőbe, és hirtelen rásütjük a habot.

Levélen sült

Elkészítési idő: 100 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 22 dkg finomliszt • 1 csomag vaníliás cukor
- 2 tojás • csipetnyi só • 2 dl tej • 2 dl szódavíz
- 15 dkg vaj • 1 evőkanál cukor
- 20 káposztalevél.

A káposztalevél kivételével, a fenti hozzávalókból sűrűbb tésztát készítünk. Tepsit kikenünk vajjal, majd egymás mellé fektetjük a leforrázott, leszárított káposztaleveleket, és megvajazzuk. Mindegyikre egy-egy merőkanálnyi masszát öntünk, elsimítjuk, majd forró sütőben megsütjük. Ezután leválasztjuk róla a leveleket, és tetszés szerint megtöltjük. Úgy rétegezzük, mint a rakott palacsintát, majd tetejét cukrozott tojáshabbal díszítjük, és átsütjük. Megszórjuk vaníliás cukorral, és felszeleteljük. A legismertebb eljárás szerint hagyományosan a levélen sülteket almalekvárral töltötték, amit darált, pirított mandulával és rumba áztatott mazsolával ízesítettek.

Mecseki palacsinta

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 8 sós palacsinta.

A krémhez: 2 dl tej • 1 kiskanál liszt
- 1,5 dl tejszín • kisebb vaníliarúd • 2 tojássárgája
- 15 dkg cukor.

A töltelékhez: 7 dkg porcukor • 7 dkg darált dió
- 3 cl rum • 2 evőkanál mazsola • 5 dkg cukor.

A tetejére: 8 dkg mandula • 3 cl mecseki likőr
- 2 tojássárgája.

A rumba áztatott mazsolát összekeverjük a cukorral és a dióval. Megtöltjük vele a palacsintákat, felgöngyöljük, és kikent tűzálló tálba rakjuk. A tojássárgáját elkeverjük 15 dkg cukorral, kevés liszttel és a vaníliával felforralt tejjel. Állandóan kavargatva krémet főzünk belőle, teljesen kihűtjük, és beledolgozzuk a tejszínből készített habot. Leöntjük vele a palacsintákat, megszórjuk darabolt mandulával, és felspricceljük a tojásfehérjékből vert kemény habbal. Sütőben rápirítjuk a habot, majd meglocsoljuk a likőrrel.

Meglepetés palacsinta

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 8 édes palacsinta
- 4 adag vanília- vagy puncsparfé
- 5 cl triple sec
- 2 dl csokoládémártás
- 2 banán • 4 őszibarackbefőtt
- 5 cl brandy.

Megtöltjük a parféval, meglocsoljuk triple seckel, majd megszórjuk banán- és őszibarackszeletekkel. Háromszögletűre hajtogatjuk, tálra tesszük, és leöntjük meleg csokoládémártással. Meglocsoljuk brandyvel, és meggyújtva tálaljuk.

Gombás rántott palacsinta

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 8 sós palacsinta
- 2 tojás • 45 dkg gomba
- 20 dkg zsemlemorzsa
- 1 kisebb vöröshagyma
- 3 dl olaj • 6 dkg vaj
- késhegynyi őrölt bors
- 2 dkg liszt • só • 1,5 dl tejföl
- fél csokor petrezselyemzöld.

A vöröshagymát apróra vágjuk, majd a vékonyan felszeletelt gombával együtt, kevés vajon megpároljuk. Sózzuk, borsozzuk, finomra aprított petrezselyemzölddel ízesítjük, majd megszórjuk liszttel. Lepirítjuk, meglocsoljuk a tejföllel, és felforraljuk. Megkenjük vele a palacsintákat, és feltekerjük. Megforgatjuk felvert tojásban és zsemlemorzsában, majd bő, forró olajban kisütjük. Tartár- vagy paradicsommártással kínáljuk.

Lecsós palacsinta

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg finomliszt • 2,5 dl tej
- 10 dkg burgonyapürépor
- 2,5 dl szódavíz
- 3 tojás • 1 kiskanál só
- 1 evőkanál olaj
- 40 dkg lecsó.

A fenti hozzávalókból a lecsó kivételével, sűrűbb tésztát keverünk, és vastagabb palacsintákat sütünk belőle. Sütés közben minden egyes palacsintába egy-egy evőkanál lecsöpögtetett lecsót teszünk, és mindkét oldalát megsütjük. Meglocsoljuk a lecsó levével, és melegen tálaljuk.

jó tudni!

A megmaradt pörköltből, raguból bármikor ízes palacsintához való tölteléket készíthetünk, ha besűrítjük egy kevés tejfölös mártással.

Őrségi kolbászos palacsinta

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 4 sós palacsinta
- 2 tojás • 1 kg lángolt kolbász
- 10 dkg sajt • 2 dl tejföl
- 2 dkg vaj • egy evőkanál mustár.

A palacsintákat vékonyan megkenjük mustárral, mindegyikbe teszünk egy akkora kolbászt, mint a palacsinta, majd felcsavarjuk. Vajjal kikent tűzálló tálba tesszük, és leöntjük a tojással elkevert tejföllel. Megszórjuk reszelt sajttal, majd sütőben megsütjük.

Palacsintába göngyölt virsli

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 4 sós palacsinta
- 2 pár virsli • 1 tojás
- 5 dkg finomliszt
- 10 dkg zsemlemorzsa
- 2 dl olaj.

A palacsintákba egy-egy virslit göngyölünk, és széleit megkenjük tojással, hogy szét ne nyíljanak. Lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsába forgatjuk, majd bő olajban kisütjük. Friss idénysalátával kínáljuk.

Zöldséges-sonkás palacsintatorta

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 12 sós palacsinta
- 25 dkg sonka • 20 dkg karfiol
- 2 dl tejföl • 15 dkg konzervkukorica
- 2,5 dl besamelmártás
- 15 dkg sárgarépa
- 15 dkg zöldborsó
- 1 kiskanál cukor
- 1 dkg vaj • 30 dkg sajt • só.

Két palacsintát félreteszünk, a többit metéltre vágjuk. A zöldségeket külön-külön megfőzzük cukros, sós vízben, majd lecsöpögtetjük. Kivajazott tűzálló tál alját kibéleljük az egyik egészben hagyott palacsintával. Megrakjuk a rózsáira szedett karfiollal, leöntjük besamelmártással, majd megszórjuk darált sonkával és reszelt sajttal. Befedjük metéltre vágott palacsintatésztával, majd ugyanígy tovább rétegezzük, sárgarépa, zöldborsó vagy kukorica felhasználásával. Tetejét beborítjuk a másik egészben hagyott palacsintával, megkenjük tejföllel, és vastagon megszórjuk reszelt sajttal. Sütőbe tesszük, és kissé megpirítjuk.

jó tudni!

Aki a rusztikusabb ízeket szereti, tárú helyett használhat töltelékként ordát kaporral és tojássárgájával kikeverve.

Zöld palacsinta

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 20 dkg finomliszt • 3 tojás
- 4 dl tej • csipetnyi őrölt bors
- só • 4 evőkanál olaj
- 30 dkg mirelit parajpüré

A töltelékhez: 20 dkg gépsonka

- 20 dkg párizsi • 1 dl tejföl
- 6 dkg trappista sajt.

A lisztből, a tojásokból, a tejből, az olajból és a lecsöpögtetett parajból masszát keverünk. Sózzuk, borsozzuk, majd palacsintákat sütünk belőle. A sonkát és a párizsit ledaráljuk, összekeverjük a tejföllel, majd megtöltjük vele a palacsintákat. Felcsavarjuk, kikent tűzálló tálba tesszük, és megszórjuk a lereszelt sajttal. Előmelegített sütőben átforrósítjuk, és melegen kínáljuk.

Édes palacsinta alaprecept

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 20 palacsintához:

- 20 dkg finomliszt
- 2 tojás • 4 dl tej
- 1 evőkanál olaj
- 2 dkg cukor • só.

A tojásokat, a cukrot és a hideg tejet tálba tesszük, megsózzuk, majd habverővel simára dolgozzuk.

Lassan hozzáadagoljuk a lisztet, majd nyers tejszín sűrűségű masszát keverünk belőle. Igény szerint, a tej felét szódavízzel is pótolhatjuk. A masszát fél órán át pihentetjük, majd kevés zsiradékon palacsintákat sütünk belőle.

Csúsztatott palacsinta alaprecept

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 20 palacsintához:

- 20 dkg rétesliszt • 8 tojás • 5 dkg vaj
- 5 dl tejszín • 12 dkg vaj a sütéshez
- 8 dkg porcukor • csipetnyi só
- 1 citrom reszelt héja.

A vajat, a tojások sárgáját és a porcukrot habosra keverjük, majd reszelt citromhéjjal és kevés sóval ízesítjük. Állandó kevergetés közben lassan beleszórjuk a lisztet és beleöntjük a tejszínt. Simára keverjük, majd negyedórán át pihentetjük. Közben a fehérjékből kemény habot verünk, és óvatosan hozzákeverjük a tésztához. A maradék vajból egy keveset palacsintasütőben felforrósítunk, és körkörös forgatással annyi tésztát terítünk szét benne, hogy fél centi vastag palacsintát kapjunk. Egyik oldalát pirosra sütjük, majd vajjal kikent tálra csúsztatjuk.

Igény szerint ízesítjük krémekkel, lekvárral vagy különböző feltétekkel, majd rácsúsztatjuk a következő palacsintát. Addig rétegezzük, amíg a hozzávalók elfogynak. Tetejét a palacsinta sült felével zárjuk, majd középmeleg sütőben tíz perc alatt megsütjük. Vaníliás cukorral megszórva tálaljuk.

Zöldségleves palacsintaszalagokkal

Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 sárgarépa • 12 dkg zöldborsó • 1,2 l húsleves
- 12 dkg mirelit brokkolirózsa • 1 evőkanál vaj
- 1 evőkanál vega-mix • metélőhagyma • só.

A levesbetéthez: 4 sós palacsinta.

A vékonyra felkarikázott sárgarépát a zöldborsóval vajon puhára pároljuk. Felöntjük forró húslevessel, hozzáadjuk a brokkolirózsákat és az ízesítőket. A palacsintákat felcsavarjuk, vékony metéltre vágjuk, és négy tányérba osztjuk. Rámerjük a forró levest, és tetejét megszórjuk apróra vágott metélőhagymával.

Gofri alaptészta

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 20 gofrihoz:

- 35 dkg finomliszt • 15 dkg vaj • 2 tojás
- 1 dl víz • 20 dkg porcukor • 2 dl tejszín
- késhegynyi szódabikarbóna.

A lisztet és a cukrot összekeverjük, majd hozzáadjuk a vajat, a tojásokat és a szódabikarbónát. Meglocsoljuk 1 dl vízzel, majd öt percen át, folyamatosan kevergetjük. Végül hozzáöntjük a tejszínt is, sima masszát keverünk belőle, és egy órán át pihentetjük. A gofrisütőt felmelegítjük, megkenjük olajjal, és a forma alsó részében elsimítunk egy kanálnyi masszát. Ráhajtjuk a sütőforma felső részét, majd

néhány másodpercig összenyomva tartjuk, hogy a massza szétterüljön a formában. Három-négy perc alatt készre sütjük, a formát szétnyitjuk, majd kiemeljük a sült tésztát. Tálra tesszük, és hagyjuk, hogy hűlés közben megkeményedjen.

Egyszerű édes ostya

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 10 ostyához:

- 10 dkg finomliszt • 6 dkg vaj
- 6 dkg porcukor • 1 csomag vaníliás cukor
- 1 dl tej • olaj a kenéshez • 1 tojás.

A cukrot és a vajat habosra keverjük. Hozzáadjuk a tojást, a vaniliás cukrot a tejet és a lisztet. Simára dolgozzuk, majd húsz percen át pihentetjük. Az ostyasütőt bekenjük olajjal, felforrósítjuk, és kanalanként adagolva, ropogós, aranysárga ostyákat sütünk benne.

Egyszerű sós ostya

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 20 ostyához:

- 10 dkg finomliszt • 1 tojás • só
- késhegynyi szódabikarbóna • olaj a kenéshez.

A tojást felverjük 2 dl vízzel, megsózzuk, majd hozzáadjuk a szódabikarbónát. Lassan beleszórjuk a lisztet, és csomómentesre dolgozzuk. Fél órán át pihentetjük, majd olajjal kikent, felforrósított ostyasütőben, kanalanként megsütjük.

Csokoládés gofri

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 10 gofrihoz:

- 18 dkg liszt • 2 kiskanál sütőpor • 3 dkg cukor
- 6 dkg étcsokoládé • 2 tojás • 2,5 dl tej
- 9 dkg vaj • fél csomag vaníliás cukor
- csipetnyi só • olaj a sütéshez.

A díszíléshez: csokoládéreszelék • tejszínhab.

A lisztet és a cukrot elvegyítjük a sütőporral és a sóval. A csokoládét vízfürdőn felolvasztjuk. Hozzáadjuk a tojások sárgáját, a vajat, a tejet és a vaníliás cukrot, majd lassan hozzáadagoljuk a lisztet. Jól összedolgozzuk, majd óvatosan belekeverjük a felvert tojásfehérjét. Meleg, kikent gofrisütőben kisütjük, majd megszórjuk csokoládéreszelékkel, és tejszínhabbal díszítjük.

Egyszerű ostya

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 10 ostyához:

- 25 dkg liszt • 15 dkg porcukor • 3 tojás
- 5 dl tej • 10 dkg vaj • 1 csomag vaníliás cukor
- csipetnyi só • olaj a kenéshez.

A lisztet összekeverjük a sóval, a porcukorral és a vaníliás cukorral. Folyamatosan kavargatva hozzáadagoljuk a tejet, a tojásokat és az olvasztott vajat. Lefedjük, és 20 percig pihentetjük. Olajjal kikent, forró ostyasütőben kisütjük.

Házi ostya

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 10 ostyához:

- 12 dkg vaj • 12 dkg liszt • 12 dkg rizsliszt
- 7 dkg cukor • 2 csapott kiskanál sütőpor
- 1 csomag vaníliás cukor • 1,5 dl tej • 3 tojás
- csipetnyi só • 1 evőkanál rum
- olaj a sütéshez.

A vajat habosra keverjük a cukorral és a vaníliás cukorral. Hozzáadjuk a tojásokat, a rumot, a lisztet és a rizslisztet. Megsózzuk, beleszórjuk a sütőport, majd a tejjel locsolgatva, csomómentes masszát kavarunk belőle. Az ostyasütőt felmelegítjük, kikenjük olajjal, és kanalanként megsütjük benne a masszát.

Finom svób ostya

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 10 ostyához:

- 12 dkg vaj • 1 csomag vaníliás cukor
- 3 dkg cukor • 5 evőkanál tejszín • 10 dkg liszt
- 4 tojás • olaj a sütéshez.

A tojásfehérjéket kemény habbá verjük, közben hozzáadunk egy evőkanál cukrot. A vajat, a 4 tojássárgáját, a cukrot és vaníliás cukrot habosra keverjük. Felváltva, kanalanként hozzáadagoljuk a lisztet és a tejszínt, végül a kemény tojáshabot. Olajjal kikent, forró ostyasütőben kisütjük.

Élesztős ostya

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 10 ostyához:

- 35 dkg liszt • 5 dkg cukor • 4 tojás • 5 dl tej
- 12 dkg vaj • 2 dkg élesztő • késhegynyi só
- olaj a sütéshez.

A lisztet egy tálba öntjük. Közepébe kis mélyedést nyomunk, és belemorzsoljuk az élesztőt. Meghintjük kevés cukorral, meglocsoljuk kevés langyos tejjel, megszórjuk liszttel, és kovászt készítünk belőle. Lefedjük, majd negyedóra alatt kétszeresére kelesztjük. Hozzáadjuk a maradék cukrot és tejet kissé megsózzuk, majd beletesszük a tojásokat és az olvasztott vajat. Jól összekeverjük, majd hólyagosra dolgozzuk. Lefedjük, és fél órán át kelesztjük. Az ostyasütőt felforrósítjuk, megolajozzuk, és kisütjük benne az ostyákat.

Mandulás gofri

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 10 gofrihoz:

- 20 dkg margarin • 35 dkg liszt
- 8 dkg cukor • 1 kiskanál sütőpor
- 4 tojás • 2 evőkanál rum
- 12 dkg hámozott, őrölt mandula
- 1,5 dl tej • olaj a sütéshez.

A tojásfehérjéket egy evőkanál cukorral kemény habbá verjük. A maradék cukorhoz hozzáadjuk a

4 tojássárgáját és a vaníliás cukrot. Lassan hozzáadagoljuk az olvasztott margarint, a sütőporral elkevert lisztet és a langyos tejet. Csomómentesre dolgozzuk, majd belekeverjük a mandulát, a rumot és a tojáshabot. Olajjal kikent forró ostyasütőbe kanalazzuk, és kisütjük. Hagyjuk kihűlni, majd jól zárható fémdobozba tesszük, és egy napig pihentetjük.

Tejszínes gofri

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 10 gofrihoz:

- 5 dl tejszín • 8 tojás
- 10 dkg cukor
- 12 dkg vaj • 20 dkg liszt
- fél citrom reszelt héja • csipetnyi só
- 1 evőkanál porcukor
- késhegynyi őrölt fahéj
- olaj a sütéshez.

A tojásfehérjéket 1 evőkanál cukorral kemény habbá verjük. A vajat habosra dolgozzuk a 8 tojássárgájával és a cukorral. Hozzáadjuk a citrom reszelt héját, megsózzuk, majd felváltva beleadagoljuk a lisztet és a tejszínt. Összekeverjük a kemény tojáshabbal, majd forró gofrisütőben kisütjük. Megszórjuk fahéjas porcukorral, majd melegen kínáljuk.

Túrós gofri

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 10 gofrihoz:

- 10 dkg vaj • 2,5 dl tej • 12 dkg túró • 4 tojás
- 4 dkg cukor • 15 dkg liszt • fél citrom reszelt héja
- olaj a sütéshez.

A 4 tojásfehérjét meghintjük 1 evőkanál cukorral, és kemény habot verünk belőle. A maradék cukrot habosra keverjük a tojás sárgájával, majd hozzáadjuk az áttört túrót és a megolvasztott vajat. A citrom reszelt héjával ízesítjük, majd lassan hozzáadagoljuk a lisztet és a langyos tejet. Belekeverjük a tojáshabot, és kikent forró gofrisütőben megsütjük.

Vajas gofri

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 10 gofrihoz:

- 12 dkg vaj • 25 dkg liszt
- 4 tojás • 1 evőkanál cukor • 2,5 dl tej
- fél citrom reszelt héja • csipetnyi só
- olaj a sütéshez.

A vajat habosra keverjük a cukorral és a tojássárgákkal. Lassan hozzáadagoljuk a tejet és a lisztet, majd megsózzuk, és reszelt citromhéjjal ízesítjük. Belekeverjük a tojások fehérjéből vert kemény habot, majd a masszát forró, olajjal kikent ostyasütőbe kanalazva megsütjük. Lekvárral, porcukorral vagy gyümölcsös tejszínhabbal kínáljuk.

Pikáns ostya

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 10 ostyához:

- 20 dkg zsír • 4 tojás
- késhegynyi őrölt fehér bors
- 20 dkg liszt • 2 kiskanál sütőpor
- csipetnyi só • 3 dkg ementáli sajt
- pirospaprika.

A zsírt elkeverjük a tojásokkal, majd sózzuk, borsozzuk. Beledolgozzuk a sütőport és a lisztet, majd meglocsoljuk 4 evőkanál langyos vízzel. Hozzáadjuk a reszelt sajtot, majd a masszát jól kidolgozzuk. Füstölt szalonna bőrével kikent ostyasütőbe kanalazzuk, megsütjük, majd melegen megszórjuk pirospaprikával.

Sajtos ostya

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 10 ostyához:

- 12 dkg margarin • 20 dkg liszt • 3 tojás
- késhegynyi őrölt bors • 8 dkg eidami sajt
- csipetnyi só • 2-3 dl tej • késhegynyi cukor
- 1 vöröshagyma • olaj a sütéshez.

A margarint habosra keverjük a tojások sárgájával. Beleöntjük a tejet, megcukrozzuk, sózzuk, borsozzuk, és hozzáadjuk a reszelt sajtot. A vöröshagymát lereszeljük, és a liszttel együtt a masszához dolgozzuk. Fél órát pihentetjük, kikent ostyasütőben megsütjük, és reszelt sajttal megszórva tálaljuk.

Pizzaostya

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 10 darabhoz:

- 12 dkg margarin • 4 tojás
- 15 dkg liszt • 1 mokkáskanál sütőpor
- 10 dkg főtt sonka • 2 alma
- 5 dkg dió vagy mogyoró
- 1 evőkanál paradicsompüré
- csipetnyi só • csipetnyi őrölt bors
- 2 evőkanál pizzafűszer-keverék
- olaj a sütéshez.

A margarint habosra keverjük, majd egyenként beleütjük a tojásokat A sütőport elvegyítjük a liszttel és 1,5 dl langyos vízzel váltogatva a vajhoz adjuk. Hozzákeverjük a vékony csíkokra vágott sonkát, a felkockázott almát, az őrölt diót és a paradicsompürét. Sózzuk, borsozzuk, pizzafűszerrel ízesítjük, majd kisütjük. Ízlés szerint készíthetjük gombával, sajttal, uborkával vagy olívabogyóval is.

Tiroli szalonnás gofri

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 10 darabhoz:

- 10 dkg füstölt szalonna • 1 kiskanál sütőpor
- 3 tojás • késhegynyi pirospaprika • 3 dl tej • só
- 1 dl tejszín • 15 dkg liszt • 5 dkg zsír a sütéshez.

A tojásokat kikeverjük a tejjel és a tejszínnel. Lassan hozzáadagoljuk a sütőporral elvegyített lisztet, majd megsózzuk, és pirospaprikával ízesítjük. Beletesszük az apró kockára vágott, üvegesre pirított és lecsöpögtetett szalonnát, majd a masszát habverővel jól kidolgozzuk. A visszamaradt szalonnazsírban felolvasztjuk a zsírt, majd ezzel kenegetjük a felmelegített gofrisütő mindkét oldalát. Az ostyákat aranybarnára sütjük, és forrón tálaljuk.

Sonkás-szardellás ostya

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 10 darabhoz:

- 15 dkg vaj
- 4 tojás • 25 dkg liszt
- 1 kiskanál sütőpor
- 12 dkg sonka • 2 csemegeuborka
- 2 szardellafilé • 1 kisebb vöröshagyma
- 1 kiskanál citromlé • késhegynyi szurokfű
- késhegynyi cukor • késhegynyi pirospaprika
- csipetnyi só • csipetnyi őrölt bors
- olaj a sütéshez

A habosra kidolgozott vajat összekeverjük a tojásokkal, a liszttel, a sütőporral és 1,5 dl langyos vízzel. Hozzáadjuk a kis kockára vágott sonkát, a villával szétnyomkodott szardellát, a feldarabolt uborkát és a reszelt vöröshagymát. Megszórjuk a fűszerekkel, meglocsoljuk a citromlével, és kikeverjük. Megsütjük, és forrón kínáljuk.

Császármorzsa másképpen

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 4 dl tej • fél citrom
- 4 tojás • 5 dkg mazsola
- 25 dkg liszt • 3 dkg vaj
- 8 dkg cukor • 5 cl rum
- 15 dkg baracklekvár • 2 evőkanál porcukor
- 4 evőkanál olaj.

A tojások sárgáját habosra dolgozzuk a cukor felével és a vajjal. Hozzáadjuk a hideg tejet, a lisztet, a reszelt citromhéjat, és csomómentesre keverjük. Beletesszük a mazsolát és a maradék cukorral habosra vert tojásfehérjét. A serpenyőben felhevítjük az olajat, beleöntjük a masszát, és gyakran kavargatva morzsásra sütjük. Megszórjuk porcukorral, majd rummal hígított baracklekvárral tálaljuk.

Daramorzsa másképpen

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 5 tojás • fél citrom reszelt héja
- 6 dl tej • 5 dkg mazsola
- 20 dkg búzadara • 20 dkg liszt
- 10 dkg cukor • 5 cl málnapálinka
- 1,5 dl málnaszörp • 2 evőkanál porcukor.

A *Daramorzsa* receptjében *(8. old.)* leírt módon készítjük. Sütés előtt a masszát 20 percig pihentetjük, hogy a dara megduzzadjon. Az olajat felhevítjük, a beleöntött masszát fakanállal kevergetve megsütjük. Tálaláskor meglocsoljuk a málnapálinkával vegyített málnaszörppel, majd megszórjuk porcukorral.

Gombás morzsa

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 2 dl tej
- 4 dkg vaj • 8 tojás
- 1 kisebb vöröshagyma
- 25 dkg liszt • 15 dkg sajt
- késhegynyi őrölt bors
- 40 dkg gomba • csipetnyi só
- 2 evőkanál olaj a sütéshez.

A tejet kikeverjük a 8 tojássárgájával és a liszttel, majd sózzuk, borsozzuk. Hozzáadjuk a tojásfehérjéből vert habot és a vajon megpárolt, apróra vágott vöröshagymát és gombát. A masszát felhevített olajba öntjük, majd állandóan kevergetve addig sütjük, amíg piros és morzsalékos lesz. Megszórjuk reszelt sajttal, majd melegen kínáljuk.

jó tudni!

Amerikai palacsintának mondjuk a legalább 30 cm átmérőjű, óriásra sütött palacsintát.
A gofri a legvastagabbra sütött ostya.

Szezámmagos palacsintatorta

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 5 tojás
- 20 dkg liszt
- 2 dl tej • 1,5 dl ásványvíz
- 30 dkg sárgarépa • 60 dkg brokkoli
- 1 vöröshagyma • 3 evőkanál vaj
- 3 evőkanál szezámmag
- 15 dkg gouda sajt • 5 szelet főtt sonka
- 3 evőkanál vaj • 1,5 dl tejszín
- csipetnyi cukor • só
- petrezselyemzöld.

A tojásokból, 17 dkg lisztből, sóból, tejből és az ásványvízből tésztát készítünk. Belekeverünk 2 evőkanál szezámmagot, olvasztott vajon kisebb palacsintákat sütünk belőle, majd melegen tartjuk. A palacsintákat sajt- és sonkaszelettel váltakozva egymásra rétegezzük. Felülre sajtot teszünk, majd előmelegített sütőben jól átsütjük, és megszórjuk szezámmaggal.

A sárgarépát megtisztítjuk, felkarikázzuk, a brokkolit rózsáira szedjük, megmossuk, majd szárát felszeleteljük. Forrásban lévő sós vízbe tesszük a sárgarépát és a brokkolit, tíz percig főzzük, majd lecsöpögtetjük. A zöldségek főzőlevéből 3,5 dl-t félretesszünk. A vöröshagymát felkockázzuk, vajon megpároljuk, majd megszórjuk a maradék 3 dkg liszttel. Megpirítjuk, ráöntjük a visszatartott zöldséglevet és a tejszínt, majd 5 perc alatt összeforraljuk. Ráöntjük a zöldségekre, összekeverjük, és a palacsintatorta köré halmozzuk. Petrezselyemzölddel díszítjük, és melegen tálaljuk.

Burgonyás palacsinta

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 20 palacsintához:

- 30 dkg burgonya
- 5 dl tej • 30 dkg liszt
- 1 tojás • csipetnyi só
- olaj a sütéshez.

A töltelékhez: 10 dkg sajt

- 10 dkg sonka
- 2 dl tejföl.

A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk, és áttörjük. Hozzáadjuk a tejet, a tojást és a lisztet, megsózzuk, majd csomómentesre dolgozzuk. Felhevített olajon kissé vastagabb palacsintákat sütünk. A sajtot lereszeljük, majd felét összekeverjük 1 dl tejföllel. A sonkát ledaráljuk, és összekeverjük a maradék tejföllel. A palacsintákat egymásra fektetjük, közben mindegyiket megkenjük hol a sonkás, hol a sajtos krémmel. A tetejére került palacsintára rászórjuk a maradék sajtot, majd forró sütőbe tesszük, és ráolvasztjuk a sajtot. Felszeleteljük, és melegen tálaljuk.

jó tudni!

Vékonyabb lesz a palacsintánk, ha a tej felét ásványvízre cseréljük.

Csőben sült palacsinta mozzarellával

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

A palacsintához: 20 dkg liszt • 2 tojás
• 3 evőkanál finomra vágott petrezselyemzöld
• 2 dl tej • 1,5 dl szódavíz
• 5 dkg vaj • só.
A töltelékhez:
• 2 paradicsom • 1 vöröshagyma
• 1 gerezd fokhagyma
• 2 vékony szelet füstölt sonka
• 3 evőkanál olívaolaj.
A besamelhez: 5,5 dkg vaj
• 5,5 dkg liszt • 4 dl tej
• szerecsendió • csipetnyi só.
A tetejére: 1 nagyobb mozzarella sajt.

A fenti hozzávalókból elkészítjük a tésztát, fél órán át pihentetjük, majd 8-10 palacsintát sütünk belőle. Elkészítjük a *tölteléket:* a felhevített olívaolajon megfonnyasztjuk az apróra vágott vöröshagymát és fokhagymát. Hozzáadjuk a meghámozott és felkockázott paradicsomot és a csíkokra szelt sonkát, majd közepes lángon 5 percig pároljuk. A *besamelhez:* az olvasztott vajon világosra pirítjuk a lisztet, majd állandóan kevergetve felengedjük a tejjel. Megsózzuk, reszelt szerecsendióval ízesítjük, majd jól összekeverjük. A besamelt és a tölteléket elosztjuk a palacsintákon, és feltekerjük. A maradék besamelt tűzálló tálba tesszük, belerakjuk a palacsintákat, majd tetején elosztjuk a maradék tölteléket.

Megszórjuk a kockára vágott sajttal, majd forró sütőbe tesszük, és negyedóra alatt megsütjük.

Sajtkrémes-túrós palacsinta

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 20 palacsintához:

• 20 dkg liszt • 2 tojás • só
• 3 dl tej • 1 dl szódavíz • olaj a sütéshez.
A töltelékhez: 20 dkg tehéntúró • 5 dkg liszt
• 15 dkg reszelt füstölt Karaván sajt • csipetnyi só
• csipetnyi őrölt kömény • pirospaprika.
A mártáshoz: 8 dkg margarin • 3 dl tej
• 1 dl tejföl • 3 zöldhagyma • olaj.

A lisztből, a tojásokból, a tejből és a szódavízből csipetnyi sóval palacsintatésztát készítünk. Harminc percig pihentetjük, majd olajjal kent forró serpenyőben 20 palacsintát sütünk belőle. Közben elkészítjük a *tölteléket:* a túrót átpasszírozzuk és összedolgozzuk 10 dkg reszelt sajttal. Sóval, köménnyel és pirospaprikával fűszerezzük. A túrókrémmel megkenjük a palacsintákat, majd egyenként föltekerjük. Feldaraboljuk, majd margarinnal kikent tűzálló tálba rakjuk. A *mártáshoz:* a margarint felolvasztjuk, megpirítjuk rajta a lisztet, felöntjük a tejjel, és összeforraljuk. Megsózzuk, megszórjuk a maradék reszelt sajttal, majd levesszük a tűzről. Belekeverjük a tejfölt és a felkarikázott zöldhagymát, majd a mártást a palacsintatekercsekre öntjük. Előmelegített sütőbe rakjuk, és 15 perc alatt megsütjük.

Zöld-fehér palacsinta

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 8 sós palacsinta
- 40 dkg paraj
- 20 dkg tehéntúró
- 12 dkg parmezán sajt
- 5 dkg vaj • csipetnyi só.

A parajt sós vízben puhára főzzük, leszűrjük, majd apróra vágjuk, vagy ledaráljuk. Az áttört túrót összekeverjük a kihűlt parajjal és a reszelt sajt felével. A palacsintákat megkenjük a parajos töltelékkel, felgöngyöljük, majd nagyobb darabokra vágjuk. Kikent tűzálló tálban szorosan egymás mellé rakjuk a tekercseket, majd meglocsoljuk olvasztott vajjal. Megszórjuk reszelt sajttal, és forró sütőben, 10 perc alatt megsütjük.

Csintalan parajos

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 sós palacsinta
- ízlés szerint 1 cikk fokhagyma
- 50 dkg paraj
- 2 dl tejföl • vaj
- őrölt bors • csipetnyi só.

A megtisztított és apróra vágott parajt sűrűre főzzük, sózzuk, borsozzuk, és ízlés szerint fokhagymával ízesíthetjük. A palacsintákat megkenjük a parajkrémmel, összecsavarjuk, majd vajjal kikent tűzálló tálba tesszük. Leöntjük tejföllel, tetejére vajdarabkákat szórunk, és előmelegített sütőben tíz percet sütjük.

Laktatós palacsinta

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 4 tojás • 5 evőkanál liszt
- tej • 1 mokkáskanál só.

A töltelékhez: 30 dkg pörkölt (vagy 40 dkg gombapaprikás, illetve borsos gombamártás, vagy 1 kg káposztából készült reszelt, párolt káposzta).

A tojások sárgáját kikeverjük a liszttel és a sóval, majd annyi tejjel hígítjuk, hogy közepes sűrűségű tésztát kapjunk. Beledolgozzuk a tojások fehérjéből vert kemény habot, és teflonos serpenyőben, vastagabb palacsintákat sütünk belőle. Megtöltjük a pörkölttel, felcsavarjuk, és melegen kínáljuk. A pörkölt helyett, ízlés szerint megtölthetjük 40 dkg gombapaprikással, gombamártással vagy párolt káposztával is.

Gombás palacsinta bundában

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 20 palacsintához:

- 20 sós palacsinta.

A gombamártáshoz: 35 dkg gomba • 5 dkg vaj
- 1 evőkanál liszt • 1 evőkanál tejföl • só • bors
- 1 csokor petrezselyemzöld.

A bundázáshoz: liszt • tojás • zsemlemorzsa
- olaj a sütéshez.

Elkészítjük a *mártást*: a gombát megtisztítjuk, felszeleteljük, sózzuk, borsozzuk, és vajon megpároljuk. Zsírjára pirítjuk, megszórjuk liszttel, majd hozzáadjuk a tejfölt és az apróra vágott petrezselyemzöldet. Két perc alatt összeforraljuk, majd a mártást elosztjuk a palacsintákon. A palacsinták végeit visszahajtjuk, felgöngyöljük, majd lisztbe, tojásba és zsemlemorzsába forgatjuk. Bő, forró olajon kisütjük, és tartármártással kínáljuk.

Hortobágyi palacsinta

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 sós palacsinta • 30 dkg sertéspörkölt
- 2 dl tejföl • 1 kiskanál liszt.

A díszítéshez: 1 kisebb paradicsom
- 1 kisebb zöldpaprika.

A pörkölt levét leöntjük, majd húsát nagyon apróra vágjuk. A levet behabarjuk a tejföllel, és annyit

öntünk belőle a húshoz, hogy kenhető masszát kapjunk. Megtöltjük a palacsintákat. Egyenként felgöngyöljük, majd pörköltlével kikent tűzálló tálba, egymás mellé rakjuk. A maradék tejfölös szaftot csomómentesre keverjük a liszttel, összeforraljuk, majd a palacsintákra locsoljuk. Forró sütőbe tesszük, majd jól átsütjük, de nem pirítjuk meg. Meglocsoljuk tejföllel, majd paradicsom- és paprikaszeletekkel díszítjük.

Sonkás-túrós palacsinta

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 10 db elkészítéséhez:

- 10 sós palacsinta
- 20 vékony szelet gépsonka
- 25 dkg félzsíros tehéntúró
- fél csokor petrezselyemzöld
- 1 paradicsompaprika
- csipetnyi só.

A panírozáshoz: 2 tojás
- 10 dkg liszt
- 10 dkg zsemlemorzsa
- olaj a sütéshez.

A palacsintákon elosztjuk a sonkaszeleteket. A petrezselyemzöldet és a paradicsompaprikát apróra vágjuk, összekeverjük a túróval, majd a sonkára kenjük. Enyhén megsózzuk, majd a palacsinták négy oldalát visszahajtjuk, és felgöngyöljük. Lisztbe, tojásba, majd zsemlemorzsába forgatjuk, és bő, forró zsiradékban kisütjük. Rizzsel és tartármártással kínáljuk.

Piros palacsinta

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 30 dkg liszt • 2 tojás • só
- 5 dl tej vagy szódavíz
- 3 evőkanál sűrített paradicsom
- olaj a sütéshez.

A tetejére: vaj • reszelt sajt.

A lisztet, a tojásokat és a tejet kidolgozzuk, majd belekeverjük a paradicsompürét. Megsózzuk, majd palacsintákat sütünk belőle. Ízlés szerint megtöltjük karfiol- vagy zellerpürével, összehajtjuk, és tűzálló tálba rakjuk. Tetejüket megkenjük vajjal vagy pecsenyezsírral, majd megszórjuk reszelt sajttal. Sütőben hirtelen átforrósítjuk, és melegen tálaljuk.

Bundázott „Hortobágyi"

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 sós palacsinta
- 40 dkg sovány sertéshús
- 4 dkg zsír • 1 dkg liszt
- 10 dkg vöröshagyma • 2 dl tejföl
- csipetnyi só • 1 kiskanál pirospaprika
- 1 dl tartármártás • metélőhagyma.

A bundázáshoz: 2 tojás • 15 dkg zsemlemorzsa
- 10 dkg liszt • olaj a sütéshez.

A vöröshagymát apróra vágjuk, felhevített zsiradékon megfonnyasztjuk, majd megszórjuk pirospaprikával. Beletesszük a kisebb darabokra szelt húst, megsózzuk, és rövid lében, pörköltet készítünk belőle. A húst kiszedjük a pecsenyéléből, apróra vágjuk, levét pedig behabarjuk liszttel elkevert tejföllel. Visszatesszük a húst, majd az egészet pépesre forraljuk. A palacsintákat megtöltjük a húsos masszával. A palacsinták széleit behajtjuk, felgöngyöljük, majd lisztbe, tojásba és zsemlemorzsába forgatjuk. Bő, forró olajban kisütjük, majd apróra vágott metélőhagymával ízesített tartármártással tálaljuk.

Rántott velős palacsinta

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 sós palacsinta
- 1 vöröshagyma
- 2 evőkanál olaj
- 1 csokor petrezselyemzöld
- csipetnyi só • őrölt bors • majoránna
- babérlevél • 25 dkg sertésvelő.

A bundázáshoz: liszt • tojás
- zsemlemorzsa • olaj a sütéshez.

A velőt megtisztítjuk, majd enyhén sós, babérlevéllel ízesített vízben megfőzzük. Az apróra vágott vöröshagymát megdinszteljük 2 evőkanál olajon, majd sózzuk, borsozzuk. Majoránnával és finomra aprított petrezselyemzölddel fűszerezzük, majd beletesszük a feldarabolt velőt. Készre pároljuk, majd a palacsintákba töltjük. Feltekerjük, félbevágjuk, majd lisztbe, tojásba és zsemlemorzsába forgatjuk. Forró olajban kisütjük, és melegen tálaljuk.

Rántottás parajos palacsinta

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 30 dkg liszt • 2 tojás • 5 dl tej vagy szódavíz
- 3 evőkanál mirelit parajpüré • 1 dl olaj
- só • olaj a sütéshez.

A töltelékhez: 4 tojás.

A lisztből, a tojásokból és a tejből sűrűbb tésztát készítünk, majd megsózzuk. Belekeverjük a parajpürét és 1 dl olajat. A töltelékehez a 4 tojásból laza rántottát készítünk, majd melegen tartjuk. Vastagabb palacsintákat sütünk, és mindegyiket megtöltjük egy evőkanálnyi rántottával. Összegöngyöljük, tűzálló tálba rakjuk, és megszórjuk reszelt sajttal. Sütőbe tesszük, ráolvasztjuk a sajtot, majd fejes salátával kínáljuk.

Palacsinta bakonyi módra

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 sós palacsinta
- 15 dkg füstölt szalonna
- 5 dkg vöröshagyma • só • bors
- 1 dl habtejszín • 1 paradicsom
- 1 zöldpaprika • 20 dkg csiperkegomba
- 2 dkg pirospaprika • 1 kiskanál liszt
- 2 dl tejföl.

A vékonyra csíkozott szalonnát üvegesre pirítjuk, hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, majd

megszórjuk pirospaprikával. Felengedjük vízzel, majd zsírjára pirítjuk. Beletesszük a cikkekre szelt gombát, sózzuk, borsozzuk, és készre pároljuk. Megszórjuk liszttel, felengedjük a tejszínnel, és besűrítjük. Sűrűjével megtöltjük a palacsintákat. Feltekerjük, tűzálló tálba rakjuk, majd meglocsoljuk a visszamaradt pecsenyelével. Forró sütőben átforrósítjuk, meglocsoljuk tejföllel, majd paradicsom- és zöldpaprikaszeletekkel díszítjük.

Mexikói kukoricás gofri

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 10 darabhoz:

- 20 dkg rétesliszt
- fél doboz zsenge csemegekukorica-konzerv
- 2 tojás • 2 mokkáskanál sütőpor
- 2 dl tej • 1 mokkáskanál só
- vaj a sütéshez.

A tojásokat, a sütőport és a tejet habverővel kikeverjük, megsózzuk és beleszitáljuk a lisztet. Ha szükséges, a tésztát kevés vízzel hígítjuk, és kissé sűrűbb masszát keverünk belőle. Hozzáadjuk a lecsöpögtetett kukoricát, majd felhevített vajon tenyérnyi palacsintákat sütünk belőle. Fejes salátával és ketchuppal tálaljuk.

Padlizsánkrémes palacsinta

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 sós palacsinta
- 1 közepes padlizsán
- 1 kisebb vöröshagyma • 1 kiskanál citromlé
- 2 evőkanál olaj • csipetnyi só
- 4 dkg vaj • 4 evőkanál reszelt sajt
- 1 dl besamelmártás
- 2 paradicsom.

A padlizsánt nyílt láng fölött, körbeforgatva megsütjük. Megtisztítjuk, majd húsát pépesre vagdossuk. Összekeverjük a reszelt vöröshagymával és a citromlével, majd megsózzuk. Folyamatos kavargatás mellett hozzáadagoljuk az olajat, és sima krémmé dolgozzuk. Megtöltjük vele a palacsintákat, feltekerjük, majd tűzálló tálba tesszük. Paradicsomkarikákkal körítjük, leöntjük a besamelmártással, és megszórjuk a reszelt sajttal. Előmelegített sütőbe rakjuk, és negyed óra alatt megsütjük. *Besamelmártás:* megolvasztunk egy evőkanál vajat, elkeverünk benne egy evőkanál lisztet, majd lassan felengedjük 2 dl tejjel. Állandó kavargatás mellett tejszín sűrűségűre főzzük.

jó tudni!

A palacsinták sütéséhez lehetőség szerint használjunk teflon aljú serpenyőt, abban biztos, nem ragad oda a tészta. Bő olaj helyett kenjük meg az alját olajos libatollal, és fordításkor használjunk falapátot a karcoló kés helyett!

Csiperkés palacsintarakás

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 25 dkg liszt • 2 dl tej
- 2 tojás • 5 dkg vaj
- 1 kis doboz paradicsompüré
- 1 dl vörösbor • 40 dkg gomba
- kakukkfű • borsikafű
- rozmaring • só
- reszelt sajt a tetejére.

A lisztet, a tejet és a tojásokat kikavarjuk, megsózzuk, majd palacsintákat készítünk belőle. A gombát megtisztítjuk, felszeleteljük, majd kakukkfűvel és sóval ízesítjük. Felhevített vajon addig pároljuk, amíg leve elfő. Hozzáadjuk a paradicsompürét, borsikafűvel és rozmaringgal fűszerezzük. Felengedjük a vörösborral, majd takaréklángon besűrítjük. A palacsintákat tortaszerűen egymásra terítjük, közben mindegyiket megkenjük a gombamártással. Tetejét bevonjuk a maradék mártással, megszórjuk reszelt sajttal, és előmelegített sütőben felforrósítjuk.

jó tudni!

A palacsinta simán, töltve, metéltre vágva, szaggatva levesbetétként is kitűnő finomság. Tésztájába keverjünk szárított zöldfűszereket, úgy még ízletesebbé válik.

Palacsinta tejfölös pulykapörkölttel

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 sós palacsinta • 1 fej vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma • őrölt bors
- 30 dkg pulyka felsőcomb • 10 dkg párolt rizs
- 1 dl tejföl • 2 dl húsleves • 1 evőkanál liszt
- 1 kiskanál pirospaprika • őrölt kömény
- 2 evőkanál olaj • só • tejföl a tetejére.

A finomra vágott vöröshagymát és fokhagymát megpirítjuk kevés olajon. Megszórjuk a köménnyel és a pirospaprikával, majd meglocsoljuk kevés vízzel. Hozzáadjuk a kis darabokra vágott húst, majd sózzuk, borsozzuk. Felengedjük a húslevessel, készre pároljuk, majd zsírjára pirítjuk, és összekeverjük a rizzsel. Megszórjuk liszttel, és belekeverjük a tejfölt. A húsos masszát a palacsintákba töltjük, felgöngyöljük, majd meglocsoljuk tejfölléel.

Aromás palacsinta

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

A tejszínes palacsintához: 6 tojás
- 14 dkg liszt • 5 dkg vaj.

A töltelékhez: 6 dkg vaj • 3 dl tejszín • 8 dkg liszt
- 20 dkg reszelt sajt • 3 dl tej • 1 tojássárgája
- szerecsendió • bors • só.

A hozzávalókat összekeverjük, és palacsintákat sütünk belőle. A töltelékhez felhevítjük a vajat, beleszórjuk a lisztet, felengedjük a forró tejjel, majd csomómentesre dolgozzuk. Sóval, borssal és reszelt szerecsendióval fűszerezzük, majd sűrű mártássá főzzük. Levesszük a tűzről, majd belekeverjük a tojássárgáját, a tejszínt és a reszelt sajt felét. A palacsintákat egyenként megkenve a mártással tűzálló tálba rétegezzük, a tetejét megszórjuk a maradék reszelt sajttal, majd sütőben pirosra sütjük.

Csiperkés palacsinta rántva

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 sós palacsinta • 30 dkg csiperkegomba
- 2 evőkanál étkezési burgonyakeményítő
- 2 dl tej • majoránna • csipetnyi só
- 1 mokkáskanál pirospaprika
- 1 kisebb vöröshagyma
- 2 evőkanál olaj.

A bundázáshoz: tojás • liszt • zsemlemorzsa
- olaj a sütéshez.

A finomra vágott vöröshagymát kevés olajon megdinszteljük, megsózzuk, majd megszórjuk pirospaprikával és majoránnával. Hozzáadjuk az apróra szeletelt gombát, fedő alatt puhára pároljuk, majd zsírjára pirítjuk. A keményítőt és a tejet csomómentesre dolgozzuk, lassú tűzön krémesre főzzük, majd összekeverjük a gombával. Megtöltjük vele a palacsintákat, feltekerjük, majd lisztbe, tojásba és zsemlemorzsába forgatjuk. Bő, forró olajban aranysárgára sütjük. Tartármártással kínáljuk.

Olaszos palacsintatorta

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

A palacsintához: 2 tojás • 2,5 dl tej
• 10 dkg liszt • őrölt bors • 1 csokor petrezselyemzöld
• csipetnyi só • 1 mokkáskanál cukor
• 10 dkg metélőhagyma • olaj a sütéshez.
A töltelékhez: 75 dkg paradicsom
• 20 dkg reszelt sajt • friss vágott bazsalikom

A tojást, a tejet, a cukrot és a lisztet simára keverjük. Megsózzuk, beleszórjuk az apróra vágott petrezselyemzöldet, és metélőhagymát, majd olajon kisütjük a palacsintákat. A paradicsomot felkarikázzuk, sózzuk, borsozzuk. A palacsintákat kerek tűzálló tálba rétegezzük, közben mindegyiket megrakjuk paradicsomszeletekkel, vágott bazsalikommal és reszelt sajttal. Tetejét megszórjuk sajttal, és sütőben 20 perc alatt készre sütjük.

Többszintes húsos palacsinta

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

• 10 sós palacsinta • 30 dkg darált sertéshús
• 10 dkg vöröshagyma • 15 dkg zeller • 1,5 dl tejföl
• 15 dkg sárgarépa • 12 dkg reszelt sajt
• 1 dl ketchup • őrölt bors • csipetnyi só • olaj.

Az apróra vágott vöröshagymát kevés olajon megdinszteljük, beletesszük a húst, majd sózzuk, borsozzuk. A zellert és a sárgarépát lereszeljük, majd a ketchuppel együtt a húshoz adjuk, és fedő alatt puhára pároljuk. A palacsintákat kikent tűzálló tálba rétegezzük, mindegyiket megkenve húskrémmel és megszórva reszelt sajttal. Tetejét meglocsoljuk tejföllel, megszórjuk reszelt sajttal, és sütőben megsütjük.

Csirkesültes palacsinta

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

A tészlához: 15 dkg liszt • 1 tojás
• 0,5 dl olaj • 2 dl szódavíz
• 2 dl tej • só.
A töltelékhez: 30 dkg kicsontozott sült csirkehús
• 2 tojás • 5 dkg reszelt füstölt sajt
• 2 dl tejföl • 1 evőkanál olaj
• 1 mokkáskanál pirospaprika
• csipetnyi só • bors.

A fenti hozzávalókból elkészítjük a tésztamasszát, és palacsintákat sütünk belőle. A húst nagyon apró darabokra vágjuk, majd összekeverjük 2 tojássárgájával, egy evőkanál tejföllel és a reszelt sajttal. Sózzuk, borsozzuk, és jól összedolgozzuk. A palacsintákat megtöltjük a csirkés töltelékkel, majd négybehajtjuk, és kikent tűzálló tálba tesszük. A maradék tejfölt elkeverjük az olajjal, a pirospaprikával és csipetnyi sóval, majd a palacsinták tetejére kenjük. Lefedjük, és előmelegített sütőben jól felforrósítjuk.

Tarjás, sajtos palacsinta

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 10 db elkészítéséhez:

- 10 sós palacsinta.

A töltelékhez: 25 dkg főtt, füstölt sertéstarja

- 1 csomag mirelit paraj
- 6 dl tejföl
- 25 dkg reszelt sajt.

A tarját ledaráljuk, majd összekeverjük 2 dl tejföllel. A parajt jól lecsöpögtetjük, majd szintén összekeverjük 2 dl tejföllel. Egymásra rétegezzük a palacsintákat, közben egyiket húsos masszával, másikat parajkrémmel kenjük meg, és megszórjuk mindegyiket reszelt sajttal. Tetejét palacsintával zárjuk, meglocsoljuk tejföllel, és megszórjuk a maradék sajttal. Sütőbe rakjuk, és tetejét rózsaszínűre sütjük.

Juhtúrós hengerek

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 db sós palacsinta.

A töltelékhez: 25 dkg juhtúró

- 1 dl tejföl • 5 dkg vaj
- 1 nagyobb csokor kapor.

A juhtúrót simára keverjük a tejföllel, az olvasztott vajjal és a finomra vágott kaporral. Megtöltjük vele a palacsintákat, felgöngyöljük, majd tíz percre középmeleg sütőbe tesszük.

Hagymás, túrós palacsinta

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 sós palacsinta • 30 dkg juhtúró
- 2,5 dl tejföl • 1 kisebb csokor metélőhagyma
- csipetnyi só • 1 tojássárgája • 5 dkg vaj.

A juhtúrót szitán áttörjük, majd hozzáadunk 1 dl tejfölt és apróra vágott metélőhagymát. Enyhén megsózzuk, és hűtőben pihentetjük. Mindegyik palacsintát megtöltjük a túrókrémmel, majd tűzálló tálba fektetjük. A maradék tejfölt elkeverjük a tojássárgájával, és meglocsoljuk vele a palacsintákat. Megöntözzük olvasztott vajjal, és forró sütőben, jól átmelegítjük. Felszeleteljük, és akár köretként is kínálhatjuk.

Piros batyu

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 sós palacsinta
- 20 dkg camembert sajt • 2 dkg vaj • 5 dkg sajt
- 1 kis doboz sűrített paradicsompüré • reszelt sajt.

A lehéjazott sajtot kissé megolvasztjuk, majd kevés vajjal simára keverjük. A palacsinták közepét megtöltjük a sajtos krémmel, majd batyuformára hajtogatjuk. Kivajazott tűzálló edénybe rakjuk, majd leöntjük a kevés vízzel hígított paradicsompürével. Megszórjuk reszelt sajttal, majd sütőbe tesszük, és negyedóra alatt készre sütjük.

Sonkás amerikai palacsinta

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 sós palacsinta
- 20 dkg gépsonka • 5 dkg reszelt sajt
- 2 tojás • 2 dl tejföl • 1,5 dl tej
- 3 dkg vaj • 3 dkg liszt
- csipetnyi só.

A lisztet kissé megpirítjuk a vajban, felengedjük a tejjel, sózzuk, majd állandóan kavargatva sűrű mártássá főzzük. Langyosra kihűtjük, belekeverjük a tejfölt, a tojások sárgáját, a darált sonkát és a kemény habbá vert tojásfehérjét. Soronként megkenjük vele a tortaszerűen rétegezett palacsintákat, majd meglocsoljuk tejföllel, és megszórjuk reszelt sajttal. Forró sütőben 10 perc alatt megsütjük.

Bundás amerikai palacsinta

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 sós palacsinta
- 30 dkg főtt • füstölt sertéstarja
- 1 dl tejföl.

A bundázáshoz: 1 tojás • liszt
- zsemlemorzsa • olaj a sütéshez.

A tarját ledaráljuk, majd összekeverjük a tejföllel. Megtöltjük vele a 10 palacsintát, széleit visszahajtjuk, majd felgöngyöljük, vigyázva, hogy a töltelék ki

ne folyjon. Lisztbe, tojásba, majd zsemlemorzsába forgatjuk, és bő, forró olajban ropogósra sütjük. Majonézes burgonyával kínáljuk.

Sonkás-gombás amerikai palacsinta

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 sós palacsinta
- 20 dkg gomba
- 10 vékony szelet pulykasonka
- 1 tojássárgája • 3 dl tejföl
- 5 dkg reszelt sajt
- 2 újhagyma
- 1 evőkanál liszt • 5 dkg vaj
- fél csokor petrezselyemzöld
- őrölt bors • só.

Kevés vajon megpároljuk a felkarikázott újhagymát, majd beletesszük az apróra vágott gombát. Sóval, borssal és finomra vágott petrezselyemzölddel fűszerezzük, majd addig pároljuk, amíg a leve teljesen elfő. Megszórjuk liszttel, hozzákeverünk 1 dl tejfölt, majd pépesre forraljuk. A palacsintákra egy-egy szelet sonkát fektetünk, megkenjük gombakrémmel, feltekerjük, és kivajazott tűzálló tálba rakjuk. A maradék tejfölt csomómentesre dolgozzuk a tojássárgájával, a palacsintákra öntjük, majd meghintjük reszelt sajttal. Előmelegített sütőben 10 perc alatt átforrósítjuk, és azonnal tálaljuk.

Olasz palacsinta

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 db sós palacsinta
- 25 dkg darált sertéshús
- 10 dkg vöröshagyma
- 10 dkg paradicsompüré
- 10 dkg sárgarépa • 10 dkg reszelt sajt
- 15 dkg zeller • 1 dl tejföl
- fél csokor petrezselyemzöld
- 2 gerezd fokhagyma • őrölt bors
- morzsolt rozmaring
- 0,5 dl olaj • só.

A darált sertéshúst és az apróra vágott hagymát felhevített olajon megdinszteljük. Hozzáadjuk a reszelt zellert és sárgarépát, megpirítjuk, majd belekeverjük a paradicsompürét, a zúzott fokhagymát és az apróra vágott petrezselyemzöldet. Sózzuk, borsozzuk, rozmaringgal fűszerezzük, majd aláöntünk egy kevés vizet. Befedjük, és puhára pároljuk. A palacsintákat tűzálló tálba rétegezzük úgy, hogy mindegyiket megkenjük a húsos raguval, és megszórjuk reszelt sajttal. A legfelső palacsintát meglocsoljuk tejföllel, és megszórjuk reszelt sajttal. Sütőben jól átsütjük, felszeleteljük, és forrón kínáljuk.

jó tudni!

Az olajat a palacsinta tésztájába is belekeverhetjük, így sütéskor nem kell külön zsiradékot használni hozzá.

Ínyenc henger

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

A palacsintához: 4 tojás • tej
- 5 evőkanál liszt • 1 mokkáskanál só
- olaj a sütéshez.

A töltelékhez: 60 dkg cukkini
- 1 csokor újhagyma • 3 sárgarépa
- 10 dkg sajt • 5 dkg vaj
- 1 húsleveskocka.

A tetejére: 1 evőkanál olaj
- 1 doboz paradicsompüré
- csipetnyi só • őrölt bors.

A hagymát vékonyan felkarikázzuk, kevés vajon aranysárgára pirítjuk. Hozzáadjuk a lereszelt sárgarépát és a héjában hagyott, kis kockákra vágott cukkinit, majd felengedjük kevés vízzel. Beletesszük a leveskockát, puhára pároljuk, majd beleszórjuk a lereszelt sajt felét.

A lisztet jól kikeverjük a tojások sárgájával, a sóval és annyi tejjel, hogy sűrűbb palacsintatésztát kapjunk. Hozzáadjuk a tojások fehérjéből vert kemény habot, és tíz palacsintát sütünk belőle. Megtöltjük a cukkínis töltelékkel, egyenként összegöngyöljük, majd kikent tűzálló tálban egymás mellé fektetjük, tetejüket megkenjük olajjal és a fűszerekkel ízesített paradicsompürével, majd a sütőbe rakjuk és átforrósítjuk.

Bajor rakott palacsinta

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 dkg vaj
- 16 dkg porcukor
- 12 dkg liszt • 2,5 dl tejföl • 15 dkg barackíz
- 5 tojás • 6 tojásfehérje • olaj a sütéshez.

A lisztet összekeverjük a vajjal, 4 dkg porcukorral és a tojások sárgájával. Hozzáöntjük a tejfölt, majd beleforgatjuk az 5 tojásfehérjéből vert kemény habot. Vastagabb palacsintákat sütünk belőle, majd tűzálló tálba rétegezzük, közben mindegyiket megkenjük barackízzel. Hat tojásfehérjéből és a porcukorból kemény habot készítünk. Bevonjuk vele a tetejét, majd sütőben öt perc alatt készre sütjük.

Áfonyás palacsintafelfújt

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

A palacsintához: 2,5 dl tej • 10 dkg liszt • só
• 4 dkg cukor • 3 tojás • 5 dkg vaj • 0,5 dl rum
• olaj a sütéshez.
A töltelékhez: 50 dkg áfonya vagy áfonyadzsem.
A krémhez: 2,5 dl tej • 6 dkg cukor • 2 tojás
• 1 csomag vaníliás cukor • 2,5 dkg kukoricaliszt.
A tálaláshoz: 5 dl tejszín • porcukor.

A tésztához összekeverjük a fenti hozzávalókat, majd kevés olajon kisütjük a palacsintákat. Elkészítjük a *krémet*: a tojások sárgáját összekeverjük a cukorral, a vaníliás cukorral és a kevés tejjel kikevert kukoricaliszttel. A maradék tejet felforraljuk, majd állandóan kavargatva beleöntjük a krémet. Öt percig főzzük, majd hagyjuk kihűlni. Minden palacsintát megkenünk a krémmel és megszórunk áfonyával, majd papucsformára hajtogatjuk. Vajjal kikent tepsibe tesszük, majd előmelegített sütőben öt percig sütjük. A tejszínből kemény habot készítünk, majd a porcukorral megszórt palacsinták mellé kínáljuk.

Flambírozott narancsos palacsinta

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

A palacsintához: 2 tojás • csipetnyi só
• 20 dkg liszt • 3 dl tej • 1 kiskanál cukor
• 5 cl narancslikőr • reszelt narancshéj • olaj.
A töltelékhez: 15 dkg cukor • 0,5 dl narancslé
• 15 dkg vaj • 3 cl narancslikőr
• 1 narancs húsa és reszelt héja
• rum a flambírozáshoz.

A fenti hozzávalókat összekeverjük, és vékony palacsintákat készítünk belőle, melyeknek csak az egyik oldalát sütjük meg. A cukrot és a narancslét felforraljuk, majd kihűtjük. A vajat habosra keverjük, majd lassan hozzáadagoljuk a cukros szirupot és a narancslikőrt. A palacsintákat megtöltjük a narancskrémmel, háromszög alakra hajtjuk, és narancsgerezdekkel illetve reszelt héjával díszítjük. Tálaláskor meglocsoljuk meleg rummal, és meggyújtjuk.

Túrókrémes lángoló palacsinta

Elkészítési idő: 50 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 sós palacsinta
- 30 dkg tehéntúró
- 5 dkg mazsola • 1 dl rum
- 12 dkg cukor • 2 tojás
- porcukor • 2,5 dl tejföl
- 1 csomag vaníliás cukor
- pár csepp citromlé • 4 dkg vaj
- 2 cl tiszta szesz vagy 5 cl erős brandy.

A rum felét összekeverjük vízzel és beleáztatjuk a mazsolát. Az egyik tojásnak a sárgáját habosra keverjük 4 evőkanál cukorral, a vaníliás cukorral, pár csepp citromlével és fél deci tejföllel. A túrót villával összetörjük, hozzáadjuk a leszűrt mazsolát és a tejfölös tojássárgáját, majd simára dolgozzuk. Beleforgatjuk a kemény habbá vert 1 tojásfehérjét, majd a tölteléket elosztjuk a palacsintákon és feltekerjük. Kivajazott hőálló tálba rakjuk. A másik tojást kikeverjük két evőkanál cukorral, hozzáadjuk a megmaradt tejfölt, és a palacsinták tetejére öntjük. Közepes hőmérsékletű sütőben pirosra sütjük, majd tetejét megszórjuk porcukorral. A maradék rumot összekeverjük az alkohollal, ráöntjük, meggyújtjuk, és lángolva tálaljuk.

Amerikai túrós palacsinta

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

A palacsintához: 4 tojás • só
- 30 dkg liszt • 6 dl tej
- 1,5 dl olaj a sütéshez.

A töltelékhez: 25 dkg tehéntúró
- 2 tojás • 3 evőkanál porcukor
- 1 citrom reszelt héja • 5 dkg mazsola
- 1 dl tejföl.

A mártáshoz: 20 dkg magozott meggybefőtt
- 3 evőkanál cukor
- késhegynyi őrölt fahéj
- 1 kiskanál liszt • 1 dl meggylé
- 1 dl tejszín.

A tetejére: olvasztott vaj.

A palacsintáhozvalókat összekeverjük, és nagyobb, vastagabb palacsintákat sütünk belőle. Elkészítjük a *töltelék*et: a túrót áttörjük, majd összekeverjük a tojások sárgáival, a porcukorral, a mazsolával, a citrom reszelt héjával, a tejföllel és a tojások fehérjéből vert kemény habbal. Megtöltjük vele a palacsintákat, majd feltekerjük. Tűzálló tálba rakjuk, és meglocsoljuk olvasztott vajjal. Elkészítjük a *mártás*t: a meggyet megszórjuk a cukorral és a fahéjjal. A lisztet kikeverjük a tejszínnel, a meggylével és kevés vízzel, a cukros, fahéjas meggyre öntjük, majd néhány perc alatt összeforraljuk. A palacsintákat lefedjük alufóliával, sütőben átforrósítjuk, majd leöntjük a meggymártással.

Rothschild-palacsinta

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

A 10 palacsintához: 3 tojás
• 3 evőkanál olaj • 6 evőkanál rétesliszt
• 3 dl tej • csipetnyi só
• szódavíz • olaj a sütéshez.
Az öntethez: 25 dkg meggy
• 10 dkg cukor • 4 szem szegfűszeg
• 5 dkg mazsola • 2 dkg margarin
• 1 csapott evőkanál liszt.
A tölteklékhez: 10 dkg darált dió
• 5 dkg búzacsíra • késhegynyi fahéj
• 1 alma • 10 dkg cukor.

A tojást kikeverjük az olajjal és a liszttel, majd részletekben hozzáadjuk a tejet. Megsózzuk, és ha szükséges, felhígítjuk szódavízzel. A közepesen sűrű tésztából tíz palacsintát sütünk. Az *öntet*hez meggyet kimagozzuk, megszórjuk a cukorral, szegfűszeggel ízesítjük, majd kompótot főzünk belőle. Kidobjuk belőle a szegfűszeget, majd belekeverjük a mazsolát. A margarinban kissé megpirítjuk a lisztet, felengedjük a kompót levével, és sűrű mártást főzünk belőle. Belekeverjük a kis darabokra vágott meggyet és a mazsolát. A *töltelék*hez az almát lereszeljük, majd összekeverjük a dióval, a búzacsírával, a fahéjjal és a cukorral. Megtöltjük vele a palacsintákat, háromszögletűre hajtjuk, és tűzálló tálba rakjuk. Sütőbe tesszük, jól átmelegítjük, majd a mazsolás-meggyes mártással tálaljuk.

Gundel-palacsinta

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 10 palacsintához:

A palacsintához: 35 dkg liszt
• 4 tojás • 10 dkg porcukor
• 6 dl tej • csipetnyi só • olaj a sütéshez.
A töltelékhez: 50 dkg dióbél
• 1,5 dl rum • 30 dkg porcukor
• 5 dkg mazsola • 2 dl tejszín.
A csokoládémártáshoz: 2 dl tejszín
• 1 kisebb vaníliarúd
• 25 dkg porcukor • 20 dkg csokoládé
• 5 dkg kakaó • 5 tojás • 5 dl tej.
A tetejére: 1 dl rum.

A palaocsintáhozvalókból sűrűbb tésztát készítünk, csomómentesre dolgozzuk, majd palacsintákat sütünk belőle. A diót ledaráljuk, összekeverjük a tejszínnel, a rumban áztatott mazsolával és a porcukorral. Megtöltjük vele a palacsintákat, háromszögletűre hajtjuk, és tűzálló tálra tesszük. Elkészítjük a *mártást*: a tojások sárgáját összekeverjük a porcukorral, majd felengedjük a tejjel. Hozzáadjuk a darabokra tört csokoládét, a tejszínt és a vaníliát. Vízfürdőben, állandóan kavargatva felfőzzük, majd ráöntjük a palacsintákra. Megszórjuk porcukorral, meglocsoljuk rummal, és meggyújtva tálaljuk.

Örmény rakott palacsinta

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 édes palacsinta.

A töltelékhez: 10 dkg mák
- 15 dkg dió • 10 dkg porcukor
- 10 evőkanál baracklekvár • 2 dkg vaj.

A mákot és a diót ledaráljuk, majd külön-külön összekeverjük 5 dkg porcukorral. A palacsintákat egymásra rétegezzük, közben felváltva megszórjuk dióval, mákkal, és megkenjük lekvárral. A tetejét beborítjuk üres palacsintával, majd rámorzsoljuk a vajat. Előmelegített sütőben átmelegítjük, és tortaszerűen szeleteljük.

Hagymaleves juhtúrós palacsintakarikákkal

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 személyre:

A leveshez: 4 vöröshagyma
- 12 dkg húsos szalonna • só
- 2 dl tejszín • 8 dl erőleves.

A beléthez: 4 palacsinta
- 12 dkg juhtúró
- 1 csokor kapor.

A szalonnát apróra vágjuk, megpirítjuk, majd a pörcöket kiszedjük. A visszamaradt zsiradékban üvegesre pároljuk a karikára vágott hagymát. Felöntjük a felforrósított erőlevessel, majd takaréklángon puhára pároljuk. Utólag sózzuk ízlés szerint. A juhtúrót összekeverjük az apróra vágott kaporral, majd a palacsintákra kenjük. Feltekerjük, mikrohullámú készülékbe téve hirtelen átforrósítjuk, majd mindegyik tekercset négybevágjuk. Négy tányérba osztjuk, felöntjük a forró levessel, és tetejére tejszínt csorgatunk.

Búzacsírás palacsinta

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók:

A 10 palacsintához: 2 tojás
- 2 dl tej • 10 dkg liszt
- 2 dl szódavíz
- 15 dkg margarin a sütéshez.

A töltelékhez: ribiszkelekvár.
- 5 evőkanál búzacsíra
- 3 evőkanál cukor.

A hozzávalókból palacsintákat sütünk. Mindegyiket megkenjük lekvárral, majd ráhalmozzuk a cukorral összekevert búzacsírát. Feltekerjük, tetejét megszórjuk cukorral vagy búzacsírával.

Crépes Suzettes

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

A tésztához: 15 dkg liszt
- 5 dkg olvasztott vaj
- 2 tojás • 2 dl tej • 1 dl tejszín
- 5 dkg porcukor
- fél citrom.

A flambírozáshoz: 10 kockacukor
- 2 narancs • 1 citrom
- 3 dkg vaj • 2 evőkanál cukor
- 5 cl Cointreau vagy Grand Marnier
- 3 cl konyak.

A fenti hozzávalókból elkészítjük a tésztát, majd vékonyabb palacsintákat sütünk belőle. A narancsot és a citromot megmossuk, leszárítjuk, majd héján ledörzsöljük a kockacukrot. A két evőkanál cukorral együtt kevés vajon megolvasztjuk, majd meglocsoljuk a narancs és a citrom kifacsart levével. Felforraljuk, és beleöntünk 2 cl Cointreau-t. A likőrös mártást serpenyőbe öntjük, majd egyenként átpirítjuk rajta a palacsintákat. Mindegyiket négybehajtjuk, hagyjuk, hogy magukba szívják a narancsos levet, majd tányérokra osztjuk. Meglocsoljuk a maradék Cointreau-val, és meggyújtjuk. Miután a láng kialudt, tetejére kanalazzuk a serpenyőben maradt szirupot, és azonnal fogyasztjuk.

Gyümölcsös hengerek puncsmártással

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 10 amerikai palacsintához:

A 10 db, 30 cm átmérőjű palacsintához: 25 dkg liszt
- 2 tojás • 4 dl tej • 2 dkg cukor
- só • 1 dl olaj.

A töltelékhez: 5 dkg vaj • 0,5 dl rum
- 30 dkg vegyes befőtt vagy friss gyümölcs.

A mártáshoz: 12 dkg cukor • 3 tojás
- 2 dkg liszt • 2,5 dl tej
- 1 csomag vaníliás cukor
- 0,5 dl rum • piros ételfesték
- 1 kiskanál porcukor.

A díszítéshez: 1 dl tejszín
- gyümölcsszemek.

A hozzávalókat összekeverjük, és vékonyabb palacsintákat sütünk belőle. A befőttet vagy friss gyümölcsöt apró kockára vágjuk és a vajon megpároljuk. Meglocsoljuk a rummal, majd a palacsintákba töltjük. A *mártás*hoz a cukrot, a három tojássárgáját és a lisztet simára keverjük. Lassan hozzáadagoljuk a vaníliás cukorral felforralt tejet, és állandóan kevergetve felforraljuk. Megszínezzük a rummal és az ételfestékkel, a palacsintákra öntjük. A tejszínt megcukrozzuk, majd habot készítünk belőle. A megtöltött palacsintákat tálra rakjuk, leöntjük a mártással, majd gyümölcsszemekkel és tejszínhabbal díszítjük.

Szőlősgazda kedvence

Elkészítési idő: 80 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 10 sós palacsinta
- 3 fürt édes fehér szőlő
- 10 dkg cukor • 1 csomag vaníliás cukor
- 5 dkg főzőcsokoládé
- 1,5 dl tej • 2 evőkanál cukor
- diónyi vaj • 1 evőkanál rum.

A szőlőt leszemezzük, megmossuk, és lecsöpögtetjük. A szemeket kettőbe vágjuk, és megszórjuk vaníliás cukorral. Mindegyik palacsintába rakunk 1-2 evőkanálnyi szőlőszemet, majd kettéhajtjuk. A csokoládét a tejbe tesszük, két evőkanál cukorral ízesítjük, lassú tűzön feloldjuk. Beletesszük a vajat, majd két percig forraljuk. Levesszük a tűzről, meglocsoljuk a rummal, majd forrón a palacsintákra öntjük.

Svájci falatok

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók személyre:

- 28 dkg liszt • 4 dkg olvasztott vaj
- 5 tojás • csipetnyi só • ízlés szerint cukor
- 80 dkg különböző befőtt (őszibarack, kajszibarack, ringló, körte, szilva, ananász stb.).

A lisztet összedolgozzuk, a tojások sárgájával, csipetnyi sóval, az olvasztott vajjal és kevés vízzel. Megsózzuk, egy órán át pihentetjük, majd hozzáadjuk a tojások fehérjéből vert kemény habot és megcukrozzuk. A befőttek levét lecsöpögtetjük, majd a gyümölcsöket egyenként a tésztába mártjuk, és bő, forró olajban aranysárgára sütjük. Vaníliás cukorral megszórva tálaljuk. Kínálhatunk mellé mézet vagy puncsmártást.

Márványmenyasszony palacsinta

Elkészítési idő: 90 perc

Hozzávalók 4 személyre:

A palacsintához: 20 dkg rétesliszt
- 2 tojás • 2 dl tej • só • szódavíz
- 3 evőkanál olaj.

A töltelékhez: 2 evőkanál kekszmorzsa
- 1 dl tej • 15 dkg dió • 5 dkg mazsola
- 2 evőkanál cukor • 3 evőkanál rum.

Az öntethez: 2 dl tejföl • 1 csomag vaníliás cukor
- 1 púpozott evőkanál porcukor • 1 tojássárgája
- 2 dl tejszín • 1 evőkanál porcukor.

A lisztből, a tojássokkal, a tejjel és szódavízzel palacsintatésztát keverünk. Megsózzuk, majd egy órát pihentetjük. Belekeverünk három evőkanál olajat, majd palacsintákat sütünk belőle. A kekszmorzsát megfőzzük 1 dl tejben, és levesszük a tűzről. Hozzáadjuk a darált diót, a mazsolát, 2 evőkanál cukrot és meglocsoljuk a rummal. Megtöltjük vele a palacsintákat, egyenként felgöngyöljük, és egy tűzálló tálban szorosan egymás mellé fektetjük. Elkészítjük az öntetet: a tejszínt és a tojássárgáját csomómentesre keverjük a porcukorral és a vaníliás cukorral, a palacsintákra öntjük, és forrón tálaljuk.

Krémsajtos-málnás pikáns

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 4 személyre:

A palacsintához: 20 dkg liszt • 3 tojás
• 1,5 dl tej • 2 dl szódavíz • csipet só
• 2 evőkanál olaj
• 50 dkg tejszínes krémsajt
• 50 dkg málna • 2 dl tejszín
• 7 evőkanál porcukor.

A palacsintához valókat összekeverjük, és vékony palacsintákat sütünk belőle. A málnát megtisztítjuk, megmossuk és lecsöpögtetjük. Felét összeturmixoljuk a krémsajttal és a cukorral, majd belekeverjük a kemény habbá vert tejszínt. Hozzáadjuk a málnaszemeket, majd megtöltjük vele a palacsintákat. Összehajtogatjuk és megszórjuk porcukorral.

„Víg özvegy" palacsinta

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 10 palacsintához:

A 10 palacsintához: 12 dkg rétesliszt
• 2 tojás • 2 dl tej • szódavíz
• 4 dkg vaj.
A töltelékhez: 3 tojás • 2 dl tej
• 5 dkg cukor • 1 vaníliás cukor
• 1 evőkanál liszt • fél citrom reszelt héja.

A rétesliszt simára keverjük a tojásokkal és a tejjel, majd ha szükséges, szódavízzel hígítjuk. Csomómentesre keverjük, fél óráig állni hagyjuk, majd hozzákeverjük a megolvasztott vajat. Vajas serpenyőben tíz vékony palacsintát sütünk belőle. Elkészítjük a *töltelék*et: a tojások sárgáját simára keverjük a tejjel, a cukorral, a vaníliás cukorral és a liszttel, majd állandóan kevergetve, gőz fölött krémmé főzzük. Még melegen belekeverjük a tojások kemény habját és a citrom reszelt héját. Megkenjük vele a palacsintákat, négybehajtjuk, majd tűzálló tálba rakjuk, tetejére apró vajdarabkákat morzsolunk, majd forró sütőben jól átforrósítjuk.

Palacsinta kukoricalisztből

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 10 palacsintához:

• 6 evőkanál kukoricaliszt
• 5 dl tej • cukor • 2 tojás
• késhegynyi szódabikarbóna
• 1 dl olaj • só.

A kukoricalisztet, a tejet és a tojásokat összekeverjük, majd beleszórjuk a szódabikarbónát. Megsózzuk, belekeverjük az olajat, kevés cukrot, majd palacsintákat sütünk belőle. Ízlés szerint megtöltjük túróval, lekvárral vagy kakaóval.

jó tudni!

A megmaradt palacsintát – ha létezik egyáltalán ilyen fogalom – fagyasszuk le, és felhasználáskor tegyük a mikrohullámú készülékbe.

Heves-jeges palacsinta

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 10 palacsintához:

- 2 tojás
- 20 dkg finomliszt
- 3 dl tej • 2 dl tejszín
- vaníliafagylalt
- néhány szem gyümölcs a díszítéshez.

A lisztet, a tojásokat és a tejet összekeverjük, és fél órán át pihentetjük. Palacsintákat sütünk belőle, majd melegen tartjuk. Mindegyikbe egy-egy szelet fagylaltot teszünk, majd négybehajtjuk, és hideg gyümölccsel díszítve tálaljuk.

PALACSINTÁKHOZ ILLŐ MÁRTÁSOK

Borsodó

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 dl elkészítéséhez:

- 2 dl száraz fehérbor • 1 dl víz • 2 tojás • fél citrom
- 10 dkg cukor • 1 kiskanál liszt • csipet só.

A száraz fehérbort simára keverjük a vízzel és a két nyers tojással. Beletesszük a szűrt citromlevet, a cukrot és a lisztet, és jól eldolgozzuk. A habüstöt vízgőzbe állítjuk, és a masszát habverővel felverjük. Tálkákba osztjuk és édes palacsinták mellé kínáljuk.

Csokoládémártás

Elkészítési idő: 70 perc

Hozzávalók 5 dl elkészítéséhez:

- 10 dkg cukor • 3 tojássárgája • 1 kávéskanál liszt
- 1 kávéskanál kakaó • 10 dkg tört csokoládé
- 3 dl tej • fél csomag vaníliás cukor
- 0,5 dl rum • 1 dl tejszín.

A cukrot összekeverjük a tojássárgákkal, a liszttel és a kakaóval. Közben a tejet felforraljuk, hozzáadjuk a vaníliás cukrot és a darabokra tört csokoládét. Ha a tej felforrt, habverővel simára keverjük benne a csokoládét, és előbb keveset, majd az egészet hozzáadjuk. Folytonos keverés mellett hozzáadjuk a tojások sárgájához. Forrpontig hevítjük, míg mártás sűrűségű lesz (nem szabad felforralni, mert a toją-

sok összefuthatnak). Ekkor levesszük a tűzről, rummal ízesítjük és a kemény habbá vert tejszínnel finoman összekeverjük. Rakott és töltött édes palacsinták mellé kínáljuk.

Tejfölös paprikamártás

Elkészítési idő: 40 perc

Hozzávalók 4 személyre:

• 2 piros kaliforniai paprika • 1 dl erőleves • őrölt bors • 1 dl tejföl • 1 evőkanál olaj • csipet pirospaprika • só.

A megmosott paprikákat kicsumázzuk, kis kockákra vágjuk, majd felhevített olajon pár percig sütjük. Sózzuk, borsozzuk, pirospaprikával ízesítjük, majd felöntjük erőlevessel. Lassú tűzön, fedő alatt addig pároljuk, míg a paprika teljesen szétfő. Hozzáadjuk a tejfölt, és összeforraljuk. Magyaros ízesítésű húsos, zöldséges palacsintákhoz kínáljuk.

Vaníliasodó

Elkészítési idő: 60 perc

Hozzávalók 4 dl elkészítéséhez:

• 3 dl tej • 2 tojás • 10 dkg cukor • csipet só • 1 púpozott kiskanál liszt • 1 csomag vaníliás cukor.

A tejet elkeverjük a tojássárgákkal, majd simára keverjük a cukorral és a liszttel. A masszát habüstbe öntjük, majd vízgőz fölött jól felverjük. Ezután a tojásfehérjéből készült kemény habot finoman hozzákeverjük, és vaníliás cukorral ízesítjük. Édes töltött palacsintákhoz kínáljuk.

Tartalomjegyzék

Előszó 5

Sós palacsinták

Bundás amerikai palacsinta . . 58
Bundázott „Hortobágyi" 46
Burgonyás palacsinta 39
Csintalan parajos 42
Csiperkés palacsinta rántva . . 53
Csiperkés palacsintarakás . . . 51
Csirkesültes palacsinta 55
Csőben sült palacsinta mozzarellával 40
Gombás palacsinta bundában 44
Gombás rántott palacsinta . . 20
Hagymaleves juhtúrós palacsintakarikákkal 68
Hagymás, túrós palacsinta . . 57
Hortobágyi palacsinta 44
Ínyenc henger 61
Juhtúrós hengerek 56
Laktatós palacsinta 43
Lecsós palacsinta 21
Levélen sült 18
Olasz palacsinta 60
Olaszos palacsintatorta 54
Őrségi kolbászos palacsinta . . 22
Padlizsánkrémes palacsinta . . 50
Palacsinta alaptészta 7
Palacsinta bakonyi módra . . . 48
Palacsinta kukoricalisztből . . . 75
Palacsinta tejfölös pulykapörkölttel 52
Palacsintába göngyölt virsli . . 22
Panírozott pórés tekercsek . . . 11
Piros batyu 57
Piros palacsinta 46
Rántott velős palacsinta 47
Rántottás parajos palacsinta . 48
Sajtkrémes-túrós palacsinta . . 41
Sonkás amerikai palacsinta . . 58
Sonkás-gombás amerikai palacsinta 59
Sonkás-túrós palacsinta 45
Szezámmagos palacsintatorta 38
Tarjás sajtos palacsinta 56
Többszintes húsos palacsinta 54
Zöld palacsinta 24
Zöld-fehér palacsinta 42
Zöldséges-sonkás palacsintatorta 23
Zöldségleves palacsintaszalagokkal 26

Édes palacsinták

Áfonyás palacsintafelfújt 62
Almás habos palacsinta 14
Almás rántott palacsinta 15
Amerikai túrós palacsinta . . . 65
Aromás palacsinta 52
Bajor rakott palacsinta 62
Budai palacsinta 13
Búzacsírás palacsinta 69
Crépes Suzettes 70
Diós palacsinta 7
Édes palacsinta alaprecept . . 24
Egervári göngyölt palacsinta . 16
Gundel-palacsinta 67
Gyümölcsös hengerek puncsmártással 71
Heves-jeges palacsinta 76
Karikás palacsintabéles 17
Krémsajtos-málnás pikáns . . . 74
Márványmenyasszony palacsinta 73
Mecseki palacsinta 19
Meglepetés palacsinta 20
Örmény rakott palacsinta . . . 68
Rakott palacsinta 10

Rothschild-palacsinta 66
Svájci falatok 72
Szentgyörgyhegyi palacsinta .12
Szőlősgazda kedvence 72
Túrókrémes lángoló palacsinta 64
Vaníliakrémmel töltött palacsinta 12
„Víg özvegy" palacsinta 74

Csúsztatott palacsinták

Almás palacsintatorta 14
Csúsztatott palacsinta alaprecept 25
Flambírozott narancsos palacsinta 63
Kunsági rakott palacsinta 18
Narancsos csúsztatott palacsinta 9

Gofrik

Csokoládés gofri 28
Gofri alaptészta 26
Mandulás gofri 30
Mexikói kukoricás gofri 49
Tejszínes gofri 31
Tiroli szalonnás gofri 34
Túrós gofri 32
Vajas gofri 32

Ostyák

Egyszerű édes ostya 27
Egyszerű ostya 28
Egyszerű sós ostya 27
Élesztős ostya 30
Finom sváb ostya 29
Házi ostya 29
Pikáns ostya 33
Pizzaostya 34
Sajtos ostya 33
Sonkás-szardellás ostya 35

Darák

Császármorzsa 8
Császármorzsa másképpen ..36
Daramorzsa 8
Daramorzsa másképpen 36
Gombás morzsa 37

Palacsintákhoz illő mártások

Borsodó 77
Csokoládémártás 77
Tejfölös paprikamártás 78
Vaníliasodó 78

SOROZATUNK KÖTETEI:

A 100 LEGJOBB

- almás finomság
- befőtt és lekvár
- burgonyás recept
- gombás étel
- gyors étel
- gyümölcsös recept
- hagymaétel
- karácsonyi sütemény
- karcsúsító fogás
- magyar étel
- mártás
- mikrohullámú recept
- olasz recept
- olcsó étel
- ötlet hidegtálakhoz
- paprikás étel
- paradicsomos recept
- pástétom és előétel
- péksütemény és desszert
- pikáns étel
- pizza és lepény
- recept borjúhúsból
- recept darált húsból
- recept erdei gyümölcsökből
- recept kirándulóknak
- recept szabadtűzön
- recept tejfélékből
- reformdesszert
- sajtos finomság
- saláta
- spanyol recept
- sütemény
- tészta sülve-főve
- tojásétel
- torta
- török recept
- túrós recept
- ünnepi fogás
- vendégváró falat
- zöldséges finomság

ISBN 963-9444-39-1
9 789630 367677 >
www.stbkonyvek.hu

STB KÖNYVEK