

Pikáns tallérok



Kis gyakorlat szükséges

(kb. 12 darab)

Hozzávalók:

Kelt tésztához:

300 g búzaliszt
1 tasak **Dr. Oetker Instant Élesztő**
125 ml langyos víz
75 ml napraforgóolaj
1 teáskanál só
Fél teáskanál kurkuma
1 tojássárgája

Kenéshez:

1 tojásfehérje

Töltelékhez:

400 g pulykamell filé
3 evőkanál napraforgóolaj
1 mangó (kb. 400 g) vagy őszibarack (konzerv is lehet)
100 g porcukor
2 evőkanál fehérborecet
2 evőkanál szójaszószt
Fél teáskanál kurkuma
Csipet só
Kevés frissen őrölt bors
100 g babcsíra (friss vagy konzerv)
50 g földimogyoró (hántolt, nem sózott) apróra törve

Előkészítés:



Recepteket keres, kérdése, észrevétele van?

Dr. Oetker Mesterkonyha · 9241Jánossomorja · www.oetker.hu

Telefon: 06-40-638-537 · E-mail: mkonyha@oetker.hu

A pulykahúst hideg vízzel jól megmossuk, és apróra vágjuk. A mangót meghámozzuk, magját eltávolítjuk, és apróra vágjuk. (Ha konzerv őszibarackot használunk, a gyümölcsöt jól lecsöpögtetjük, és apróra vágjuk.) A tepsit sütőpapírral kibéleljük. A sütőt előmelegítjük.

Elkészítés:

A lisztet az élesztővel elkeverjük, és egy keverőedénybe szítaljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és először alacsony, majd a legmagasabb fokozaton (dagasztó spirállal) 5 percig sima tésztává dagasztjuk. Majd a tésztát letakarva, meleg hegyen hagyjuk kelni, míg láthatóan megnő.

A megkelt tésztát enyhén lisztezett munkalapon még egyszer átgyúrjuk, 12 adagra osztjuk, majd egyenként kb. 10 cm átmérőjű körlappá nyújtjuk.

A tésztalapokat szélét megkenjük a felvert tojásfehérjével, majd a körlap szélét helyenként felhajtjuk úgy, hogy az a tészta szélén peremet alkosson. Majd a tésztalapokat a tepsibe fektetjük, a közepét villával megszurkáljuk, és a tésztát megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 180 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 3-4. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 12 perc

A megsült tallérokot egy sütőrácsra helyezzük.

Az olajat egy serpenyőben felforrósítjuk, és a pulykahúst hirtelen megpirítjuk. A gyümölcsöt a cukorral elkeverjük, és egy serpenyőben karamellizálásig pirítjuk. Majd hozzáadjuk az ecetet, a szójaszószt és a fűszereket, majd lassú tűzön kb. 5 percig főzzük. A tűzről levéve hozzákeverjük a megpirított húst és a megmosott, lecsöpögtetett babcsírárt, majd hagyjuk néhány percet összeérni. Végül a töltelékot a tallérokot egyenletesen elosztjuk, tetejét a földimogyoróval megszórjuk, és még melegen tálaljuk.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu