

Omlós sárgarépás pitéészta recept

Elkészítési idő: 1 óra

Nekem 6 kosárka füllel és 8 tölcsér jött ki, azonban ez változhat az általad készített formák méretétől függően.

Hozzávalók:

550 g liszt

120 g vaj

4 kisebb főtt sárgarépa

2 tojás

2 ek natúr joghurt

1 kk szódabikarbóna

só, bors, szárított fokhagyma ízlés szerint

alufólia

1. Egy tálban villával vagy botmixerrel pürésítsd a főtt sárgarépákat.
2. Egy másik tálban keverd össze a lisztet az összes hozzávalóval és a sárgarépa pürével.
3. Lisztezett felületen gyúrd meg a tésztát. Ha több különböző formát szeretnél, akkor szedd annyi részre a tésztát. Én most 2 részre szedtem, mert két formát, tölcsér és kosár formát készítettem el.
4. A kis tölcsérek kialakításához, tépj egy darab alufóliát, hajtsd félbe, és egy nyers sárgarépát tekerj körbe vele. Az így kapott tölcsér formából távolítsd el a sárgarépát és kész a forma. Ennek mintájára készíts annyi formát, amennyire szükséged van.
5. A tölcsér formához az egyik adag tésztát nyújtsd ki, kb. 0,5 cm vastagságúra. Egy pizza, vagy derelyevágó segítségével vágd vékony csíkokra, amelyeket a későbbiekben a tölcsérforma köré tekerünk.
6. A levágott tészta csíkot kissé sodord át a nyújtófával és tekerd az alufólia forma köré.
7. A feltekert tésztát kendd át a felvert tojásfehérjével. Ettől a sütés után szép fényes felülete lesz.

8. A kosárhoz a tészta másik felét ugyanúgy nyújtsuk ki, kb. fél cm vastagságúra. A kosárforma kialakításához én muffin sütőformát használtam. A kinyújtott tésztából szaggass kerek formákat. Arra figyelj, hogy legyen nagyobb a kiszaggatott forma átmérője, mint a (muffin-) forma, amelybe belehelyezed a tésztát. A szaggatás során leeső tésztadarabkákat gyúrd eggyé és nyújtsd ki ismét. Hosszanti irányban vágd vékony csíkokra, ami képezi majd a kosár fülét.
9. A formákat, előmelegített sütőben 180 C^o-on, 15 perc alatt süsd aranyszínűre. A sütéshez használhatsz sütőpapírt, vagy kivajazott és lisztezett tepsit, sütőformát is.