

Körtés-camembertes hús palacsintametélttel

2011 november 23. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még
nincs értékelve

Mérték

A körte és a camembert sajt legy?zhetetlen, örök páros! Ízeik lágyan egymásba olvadnak, s jól kiegészítik a viszonylag semleges íz? sült húst.

Külön érdekessége a köret: metéltre vágott sós palacsinta! Meghökkent?, de csodásan finom! Hosszúnak, bonyolultnak t?nik leírás alapján, de kit?n?en el?készíthet? fogás, akár vendégvárónak is.

Hozzávalók:

A palacsintához, kb. 12 darab:

- 2 tojás
- 2 dl tej
- 3,5 dl szóda/ásványvíz
- 20 dkg liszt
- csipet só
- 1 ek. olaj

Ezen kívül:

- 75 dkg színhús (csirkemell, combfilé, sertéscomb, tarja...)
- tetszés szerint f?szerek
- 4-5 db keményebb körte
- olaj
- 2 ek. liszt
- kb. 3 dl tej
- 1 korong camembert sajt
- só, bors



A palacsinta hozzávalóiból tésztát keverünk, fél óra pihentetés után szép sorban kisütjük ?ket. Hármasával felcsavarjuk a kész palacsintákat, majd éles késsel metéltre vágjuk.

A húst bef?szerezzük, fajtától függ?en vagy pároljuk kicsit fólia alatt, süt?ben, vagy kevés olajon néhány perc alatt átsütjük.

A körtéket meghámozzuk, félbevágjuk, magházát kiemeljük, gerezdekre vágjuk.

Olajat forrósítunk, megpirítjuk rajta a lisztet, majd ovális habver?vel kevergetve felöntjük a tejjel - besamelmártást készítünk. Sóval, borssal ízesítjük, majd a még forró mártásba tördeljük a sajtot, és hagyjuk felolvadni.

A palacsintametélteket tepsibe szórjuk, ráfektetjük a hússzeleteket, a húsra a körtecikkeket. Bevonjuk a sajtos mártással, és forró süt?ben átsütjük 20-30 perc alatt.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

http://maxkonyhaja.blogspot.com/

http://thechefviki.blogspot.com/

http://garffyka.blogspot.com/



Ajánló