
Pierozek z szynką i pieczarkami

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1048 razy.

Ciasto:

12 dag mąki

10 dag margaryny

2 łyżki słodkiej śmietanki lub skondensowanego mleka

sól

Pokrywa:

6-10 dag gotowanej szynki

5 dag ementalera lub innego łagodnego żółtego sera

5-8 pieczarek

2 jajka

łyżeczka mąki

łyżeczka margaryny lub oleju

pół szklanki słodkiej śmietanki

pieprz

sól

Składniki ciasta szybko wymieszać, zagnieść i wstawić do lodówki na 30 min. Szynkę pokrajać w cienkie plastry, a potem w pasemka. Obrane pieczarki posiekać i przesmażyć w łyżeczce tłuszczu. Ser zetrzeć na tarce jarzynowej o grubych otworach. Małą blaszkę lub tortownicę wysmarować tłuszczem, spód wyłożyć przygotowanym ciastem (warstwa powinna być dosyć cienka). Na cieście ułożyć szynkę, pieczarki i ser. Jajka roztrzepać widelcem, dodając łyżeczkę mąki i śmietankę. Dodać też trochę pieprzu i soli. Mieszaniną połączyć przygotowany pierożek. Wstawić do nagrzanego piekarnika na 20-30 min. Podawać na gorąco z zieloną sałatą albo po ostudzeniu jako przekąskę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD