
Bukiet z młodych warzyw na spodzie z ciasta

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1320 razy.

Ciasto:

18 dkg mąki

1 żółtko

15 dkg masła

1/2 jaja

8 dkg śmietany

sól

Warzywa:

20 dkg marchewki

15 dkg kalarepki

25 dkg fasolki szparagowej

10 dkg groszku

6 dkg masła

twardy pomidor do przybrania

50 dkg kalafiora

zielony koperek i pietruszka

Ciasto zarobić na 12 godzin przed sporządzeniem potrawy, aby sfermentowało i mogło wyrosnąć. Mąkę posiekać z masłem, szybko zarobić ciasto z jajami i gęstą śmietaną posolić. Gdy tylko składniki połączą się, nie wyrabiając dłużej ciasta, włożyć do miseczki oprószonej mąką, przykryć i wynieść w chłodne miejsce na 12 godzin. Przyrządzić młode warzywa: kalafior ugotować, osączyć. Fasolkę ugotować, osączyć. Pomidor opłukać, pokrajać w krążki lub cząstki, użyć do przybrania. Dno tortownicy wylepić grubo ciastem tak, aby zachodziło na boki tortownicy (do 3 cm wysokości). Gdy wszystkie warzywa kończą się gotować, ciasto wstawić do silnie nagrzanego piekarnika i upiec na kolor złoty. Na gorące ciasto, wprost z pieca włożyć warzywa gatunkami po promieniu kręgu z ciasta. Kalafior i fasolkę skropić masłem z bułeczką kalarepkę osypać koperkiem, potrawę przybrać pomidorem. Podawać natychmiast, dopóki gorące.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD