

Vol-au-vent z mózgiem i pieczatkami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1162 razy.

Ciasto podstawowe:

35 dag mąki

jajo

pół łyżki 6-procentowego octu

Ciasto maślane:

40 dag margaryny (masła)

15 dag mąki

żółtko

Nadzienie:

60 dag mózgdzku cielęcego

25 dag pieczarek

3,5 łyżki margaryny

10 dag sera żółtego

mała cebula

1,5 łyżki mąki

szklanka mleka (śmietanki)

2 żółtka

ocet

sól

liść laurowy

ziele angielskie

pieprz

sok z cytryny

cukier

Z mąki, jaja, octu i wody zagnieść ciasto podstawowe (jak na pierogi) i wyrabiać tak długo, aż zaczną się pokazywać pęcherzyki. Ciasto maślane przygotować z tłuszczu i mąki, siekając je i rozcierając nożem tak długo, aż utworzy się jednolita masa. Uformować z niej prostokąt, podsypując mąką. Ciasto podstawowe rozwałkować w prostokąt 2-krotnie większy od poprzedniego w taki sposób, aby brzegi prostokąta były cieńsze, a środek grubszy. Na środek ciasta podstawowego posypanego mąką położyć uformowany prostokąt ciasta maślanego, zawinąć w kształt koperty tak, aby ciasto maślane było szczelnie przykryte, rozwałkować lekko przyciskając i złożyć na 3 części. Pozostawić w chłodnym miejscu na ok. 15 min. Powtórzyć czynność wałkowania 3-4 razy, za każdym razem odstawiając ciasto do chłodnego pomieszczenia lub lodówki. Ciasto dobrze jest pozostawić na noc w chłodnym miejscu - zawinięte w serwetę lub pergamin, żeby nie wysychało. Następnego dnia rozwałkować na grubość 1 cm. Wyciąć 3 równe krążki. Jeden upiec w tortownicy, z pozostałych wykrajać 2 pierścienie szerokości 4-5 cm. Posmarować z wierzchu żółtkiem i każdy osobno upiec na złoty kolor. Mózdzek opłukać, obrać z błony, włożyć do rondla z wrzącą osoloną wodą z dodatkiem octu, liścia laurowego i ziela angielskiego i gotować ok. 10 min. Następnie wyjąć z wody i pokrajać w grubą kostkę. Pieczarki opłukać, oczyścić, pokrajać w cienkie plasterki. Obraną i pokrajaną w kostkę cebulę usmażyć na połowie margaryny na złoty kolor, dodać pieczarki, podlać kilkoma łyżkami wody i dusić do miękkości. Zrobić białą zasmażkę z reszty margaryny i mąki, rozprowadzić mlekiem lub śmietanką, doprawić do smaku solą, sokiem z cytryny lub octem i szczyptą cukru; zaciągnąć surowymi żółtkami. Do gęstego sosu dodać uduszone pieczarki, część utartego sera i na końcu mózdzek. Wszystkie składniki delikatnie wymieszać. Vol-au-vent złożyć w całość: na upieczonym spodzie ułożyć pierścienie, zagrać w piekarniku, nałożyć gorący farsz i posypać resztą utartego sera. Podawać na okrągłym półmisku. Zamiast pieczarek, zależnie od pory roku, można stosować ugotowane szparagi lub zielony groszek.

Nadesłała(a): Cartall - Książka Kucharska na CD