
Francuski placek warzywny

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2207 razy.

4 porcje:

10 czubatych łyżek mąki (20 dag),

5 płaskich łyżek masła lub margaryny

(10 dag),

6 jajek,

po 50 dag czerwonej i zielonej papry

ki,

2 cebule,

3/4 kg pomidorów bez skórki,

15 dag żółtego sera (tylżyckiego),

po 1 pęczku bazylii i tymianku (lub

po 1 łyżce suszonych ziół),

2 ząbki czosnku,

2 łyżki oleju, sól, pieprz, tłuszcz

do formy.

Zagnieść mąkę z zimnym tłuszczem, 1/2 łyżeczki soli i 5 łyżkami zimnej wody.

Przykryć , wstawić na 30 minut do lodówki.

Obrać czosnek i cebulę. Cebulę pokroić w drobną kostkę, czosnek posiekać .

Oczyścić paprykę, opłukać , pokroić w kostkę.

Rozgrzać w garnku olej, zeszklić czosnek i cebulę. Wrzucić paprykę, dusić razem.

Utrzeć połowę żółtego sera. Wymieszać z jajkami, rozdrobnionymi pomidorami (wcześniej osączyć) i drobno posiekanymi ziołami.

Doprawić do smaku.

Rozwałkować ciasto na posypanym mąką blacie, wyłożyć nasmarowaną tłuszczem żaroodporną formę (o średnicy 25 cm).

Wypełnić warzywami, połączyć sosem pomidorowym.

Piec około 45 minut w temperaturze 200 stopni.

Przykryć pokrojoną w paski resztą sera, zapiekać 5 minut.

"Świat Kobiety"