
Quiche ziemniaczany

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2359 razy.

SKŁADNIKI

- * 300 g kruchego ciasta
- * 2 łyżki mąki
- * łyżeczka masła
- * 1 kg ziemniaków
- * cebula lub pęczek dymki
- * 200 g śmietany
- * pęczek szczypiorku i trybuli
- * ząbek czosnku
- * 300 g wędzonego boczku
- * żółtko
- * sól i pieprz

Ziemniaki obrać , umyć , pokroić na plasterki. Zieleninę umyć , posiekać . Cebulę lub dymkę i czosnek obrać , drobno pokroić . Boczek również pokroić w kosteczkę. Tortownicę posmarować masłem. Ciasto rozwałkować na posypanej mąką stolnicy na 2, różnej wielkości placki.

Jednym wyłożyć tortownicę, tak aby pokrywał również boki. W środku ułożyć połowę ziemniaków, na nich boczek, cebulę, czosnek i połowę zieleniny. Lekko posypać solą i pieprzem. Wyłożyć resztę ziemniaków, posypać pozostałą zieleniną, przyprawić solą i pieprzem. Przykryć mniejszym plackiem.

Placek na wierzchu ponacinać i dekoracyjnie wywinąć fragmentami do góry. Ciasto posmarować rozmaconym żółtkiem.

Piec 1 godzinę w temperaturze 220 stopni C. Następnie przełożyć na półmisek. W otwór na wierzchu wlać lekko podgrzaną śmietanę. Obrócić półmisek, tak by śmietana wszędzie dotarła.

Podawać letni.

Źródło: Telegazeta TVP2