Quiche ziemniaczany

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2568 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 rozmąconym 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