
Gruszki w ciescie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3285 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2 godz.

6 gruszek,

1 zoltko,

1 lyzka mleka,

1 lyzka masla.

Ciasto:

250 g maki,

175 g masla,

1 jajo,

1 lyzka cukru pudru,

3 lyzeczki mleka,

sol.

1. Make wraz z sola przesiac na stolnice. Dodac maslo i drobno posiekac razem z

maka ostrym nozem. Dodac pozostale skladniki i szybko zagniesc ciasto. Uformowac z niego kule, przykryc lub owinac w folie i wstawic do lodowki na 1

godz.

2. Gruszki obrac (pozostawiajac ogonki), po czym usunac z nich gniazda nasienne

(od dolu). Posmarowac maslem i wstawic na 10 min do nagrzanego do temp. 200ż

C piekarnika. Wyjac i ostudzic.

3. Ciasto rozwalkowac do grubosci ok. 2 mm, wykroic z niego 6 rownej wielkosci

kwadratow. Na srodku kazdego umiescic gruszke. Rogi ciasta polaczyc ze soba

i zalepic starannie, wyciagajac ciasto do gory. Wierzch ciasta ponacinac delikatnie czubkiem ostrego noza i posmarowac zoltkiem rozbitym z mlekiem.

4. Piec 25-30 min w nagrzanym do temp. 200żC piekarniku. Podawac gorace - same,

lub zimne - z bita smietana.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 60.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)