
Placek prowansalski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1993 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

Ciasto:

200 g maki,

100 g zimnego masła,

3 łyżki zimnej wody,

sol,

olej do smarowania formy.

Nadzienie:

1 mała cukinia,

1 cebula,

2 jaja,

1 mały bakłazan,

1 ząbek czosnku,

1 czerwona papryka,

50 g startego parmezanu,

150 ml gęstej śmietany,

1 łyżka drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

1/2 łyżeczki suszonego tymianku,

1 łyżeczka oliwy z oliwek,

sol, pieprz.

1. Masło wraz z mąką posiekac ostrym nożem. Dodac odrobine soli, olej. Wymieszac. Dolac wody, szybko zagniesc ciasto. Uformowac kule, zawinac w folie

lub papier pergaminowy, wstawic do lodowki na 30 min.

2. Posmarowana tłuszczem forme srednicy 32 cm wylozyc ciastem. Ciasto nakluc

widelcem, podpiec w piekarniku ok. 15 min.

3. Jarzyny umyc. Bakłazan i cukinie pokroic w plasterki. Cebule obrac, pokroic

w plasterki. Z papryki wyjac gniazdo nasienne, pokroic w plasterki. Czosnek

obrac, posiekac.

4. W garnku rozgrzac olej, wlozyc czosnek, cebule. Smazyc 3-4 min. Dodac bakłazan, cukinie, papryke i przyprawy. Dusic na malym ogniu ok. 15 min. Ochlodzic, osaczyc z sosu.

5. Jaja ubic ze śmietana. Dodac starty ser i osaczone jarzyny. Wylac na podpieczone ciasto . Piec 30-35 min w temp. 200°C. Podawac goracy lub zimny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 14.

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