
Ciasto francuskie z krabami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2370 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

250 g maki,

250 g masła,

150 ml wody.

2 łyżki octu,

szczypta soli.

Nadzienie:

300 g miesa krakow:

1 marchew,

1 cebula,

1 szalotka,

1 por,

1 lodyga selera,

40 g masła,

50 ml koniaku,

750 ml białego wytrawnego wina,

1 czubata łyżka koncentratu pomidorowego,

1 kawałek suszonej skorki pomaranczowej,

1 ząbek czosnku,

1 peczek natki pietruszki,

pieprz cayenne, sol, pieprz czarny,

1 rozmacone jajo.

1. Ze składników na ciasto odjąć 1 łyżeczkę maki i 1 łyżeczkę masła. łyżeczki

maki połączyć z pozostałym masłem. Uformować kostkę. Schłodzić. Do pozostałej maki dodać odłożoną łyżeczkę masła, sol, wodę i ocet. Wyrobić ciasto,

rozwałkować je. Schłodzoną kostkę ułożyć na środku ciasta, brzegi zawinąć do

środku. Rozwałkować ostrożnie, by nie pękło, na placek grubości 1 cm. Placek

złożyć na 4 części, rozwałkować ponownie. Czynność składania i rozwałkowywania ciasta powtórzyć. Następnie umieścić je na 30 min w lodówce. Po wyjęciu

czynność powtórzyć jeszcze 2 razy. Przed każdym złożeniem ciasta usunąć pedzelkiem nadmiar maki.

2. Posiekac drobno marchew, cebule, szalotke, por i seler. Rozgrzac maslo, wlozyc do garnka posiekane jarzyny, zagotowac mieszajac. Skropic koniakiem. Dodac wino, przecier pomidorowy, skorke pomaranczowa, zmiadzony czosnek, szczypte pieprzu cayenne, sol, pieprz i maly peczek natki pietruszki. Przykryc, dusic 10 min. Sos odparowac do polowy, odcedzic, zmieszac z miesem

krabow. Schlodzic.

3. Ciasto rozwalkowac na grubosc 6 mm, ulozyc na blasze do pieczenia tarty, naciac koncem noza promieniscie na trojkaty o wymiarach 13x8 cm. Posmarowac

rozmaconym jajem, piec ok. 20 min w piekarniku ogrzanym do temp. 230żC.

Przeciac ciasto rownolegle do powierzchni i nafaszerowac je sosem z krabami.

Reszte sosu podgrzac i podawac z ciastem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 70.

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