
Flamisz z porami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2214 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

220 g maki,

125 g masła,

3 łyżki zimnej wody,

1/2 łyżeczki soli,

olej do smarowania formy.

Sos:

200 ml mleka,

200 ml gęstej śmietany,

6 jaj,

curry, sol, pieprz.

Nadzienie:

100 g świeżego bekonu,

420 g porów (białe części),

150 ml gęstej śmietany,

60 g sklarowanego masła,

sol, pieprz.

1. Maki przesieć do miski, wymieszać z solą. Masło pokroić na małe kawałki,

ułożyć je na brzegu maki. Wyrabiać rekoma dodając wodę, poki nie powstanie

jednolita masa. Uformować kule, owinać je folią spożywczą, wstawić na 30

min do lodówki. Następnie ciasto rozwałkować na placek o średnicy 24 cm, wyłożyć nim natłuszczoną okrągłą formę do pieczenia. Zapiec w piecu ogrzanym

do temp. 200°C przez 20-25 min.

2. Pory umyć, pokroić poprzecznie w długie słupki, następnie w cienkie paseczki (julienne). Gotować pod przykryciem w 45 g sklarowanego masła poki nie

zmiękna (uwagać, by się nie przyrumieniły). Dodać 150 ml śmietany, gotować

bez przykrycia poki objętość śmietany nie zmniejszy się o 1/4, a masa wyraźnie zgęstnieje. Doprząwić solą i pieprzem. Bekon pokroić w drobna kostkę,

sparzyć wrzątkiem, zalać zimną wodą i osuszyć. Usmażyć na 15 g sklarowanego

masła tak, by stał się chrupiący.

3. Na podstawie placeka włożyć warstwę porów, na nie warstwę bekonu. Śmietane

ubic z jajami i mlekiem. Przeprowadzić przez gęste sito, doprawić do smaku curry, solą i pieprzem. Masę śmietanowo-jajeczną zalać wierzch placek. Piec w

piekarniku ogrzonym do temp. 190-200°C ok. 25-30 min. Podawać na gorąco.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 76.

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