
Flan z wotrobkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2154 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 1 godz. 50 min.

Ciasto:

220 g maki,

125 g masla,

3 lyzki zimnej wody,

1 lyzeczka soli,

olej do smarowania formy.

Beszamel:

2 lyzki stopionego masla,

2 lyzki maki,

300 ml mleka.

Nadzienie:

500 g wotrobek drobiowych,

200 g pieczarek,

8 jaj,

200 ml smietany,

200 ml madery,

2 lyzki utartego parmezanu,

2 lyzki masla,

sol, pieprz.

1. Make przesiac, wymieszac z sola. Dodac zimne maslo, posiekac nozem. Dolac

wode i szybko zagniesc ciasto. Uformowac z niego kule, zawinac w folie spozywcza, wstawic na 30 min do lodowki. Nastepnie ciasto cienko rozwalkowac i

wylozyc nim natluszczona okragla forme o srednicy 24 cm. Zapiec pod przykryciem (folia aluminiowa lub papier do pieczenia obciazone kilkoma ziarnami

fasoli) w piecu ogrzanym do temp. 200°C przez 10-12 min.

2. Wotrobki drobiowe umyc, oczyszcic z zielonych czesci, pokroic na kawalki sredniej grubosci. Osolic, dodac szczypte pieprzu, usmazyc na goracej patelni

na masle. Osaczyc, zostawic w cieple. Na tym samym masle usmazyc pieczarki

pociete na kawalki, doprawic je sola i pieprzem, osaczyc, dodac do wotrobek.

Sok, ktory powstal podczas pieczenia zostawic. Wotrobki i pieczarki zalac

madera. Odparowac na patelni.

3. Z podanych składników przygotować sos beszamel. Ostudzić, wymieszać ze śmietaną. Dodac sok
odlany po smażeniu wątrobek i pieczarek. Zagęścić w rondelku

na ogniu tak, by sos miał konsystencję oleistą. Dodac wątrobianki i pieczarki,

trzymać na ogniu nie dopuszczając do zagotowania. Jaja ubić trzepaczką i dodać stopione masło.

4. Na zapieczoną podstawę flana wyłożyć masę wątrobkowo-pieczarkową, zalać masą

jajeczną. Wierzch posypać utartym parmezanem, skropić resztą masła. Piec ok.

20 min w piekarniku ogrzanym do temp. 200°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 74.

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

,1713970375

Nadesłał(a): 2024-06-17 20:58:36