
Groyere

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2254 razy.

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

Ciasto:

220 g maki,

125 g masła,

3 łyżki zimnej wody,

1 łyżeczka soli,

olej do smarowania formy.

Nadzienie:

250 g sera moroilles (ewent. gouda),

200 g sera białego,

3 jaja,

3 łyżki gęstej śmietany,

1 łyżka masła,

sol, pieprz.

1. Maki przesiac 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, zostawić na 30 min w lodowce. Następnie wyłożyć ciastem natłuszczoną, kwadratową formę do pieczenia o boku 23 cm tak, by zachodziło na ścianki boczne. Zapiec 10-12 min w piekarniku ogrzanym do temp. 200°C. Schłodzić.

2. Ser moroilles obrać ze skory, rozdrobnić, przetrzeć przez sito razem z białym serem. Połączyć sery ze śmietaną i ubitymi jajami, doprawić szczyptą soli i pieprzem. Wylać tę masę na ciasto, wstawić do piekarnika ogrzanego do

temp. 220°C, piec ok. 20 min. Wyjąć placek, naciąć na nim romby, posmarować masłem, wstawić do pieca jeszcze na 15 min. Podawać bardzo gorący.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 72.

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