Groyere

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2463 razy.

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

Ciasto:

220 g maki,

125 g masla,

3 lyzki zimnej wody,

1 lyzeczka soli,

olej do smarowania formy.

Nadzienie:

250 g sera moroilles (ewent. gouda),

200 g sera bialego,

3 jaja,

3 lyzki gestej smietany,

1 lyzka masla,

sol, pieprz.

1. Make przesiac do miski, wymieszac z sola. Maslo pokroic na male kawalki,

ulozyc je na brzegu maki. Wyrabiac rekoma dodajac wode poki nie powstanie

jednolita masa. Uformowac kule, owinac ja folia spozywcza, zostawic na 30

min w lodowce. Nastepnie wylozyc ciastem natluszczona, kwadratowa forme do

pieczenia o boku 23 cm tak, by zachodzilo na scianki boczne. Zapiec 10-12

min w piekarniku ogrzanym do temp. 200żC. Schlodzic.

2. Ser moroilles obrac ze skory, rozdrobnic, przetrzec przez sito razem z bialym serem. Polaczyc sery ze smietana i ubitymi jajami, doprawic szczypta soli i pieprzem. Wylac te mase na ciasto, wstawic do piekarnika ogrzanego do

temp. 220żC, piec ok. 20 min. Wyjac placek, naciac na nim romby, posmarowac

maslem, wstawic do pieca jeszcze na 15 min. Podawac bardzo goracy.

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

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