
Maly quiche lorraine

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2061 razy.

8 szt. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

Ciasto:

220 g maki,

125 g masła,

3 łyżki zimnej wody,

szczypta soli,

olej do smarowania formy.

Nadzienie:

150 g szynki krojonej w plastry,

100 g sera gruyere,

4 jaja,

300 ml smietany,

galka muszkatołowa,

2 łyżki siekanej natki pietruszki

sol, pieprz.

1. Make przesiac, wymieszać z solą. Dodac zimne masło i drobno posiekac ostrym nozem mieszajac jednoczesnie z maki. Dolac wode, szybko zagniesc ciasto.

Uformowac z niego kule, zawinac w folie spozywcza i wstawic na 30 min do lodowki. Nastepnie ciasto cienko rozwalkowac, wylozyc nim 8 natluszczonych

okraglych foremek o srednicy 10 cm i wysokosci 3,5 cm.

2. Szynke pokroic w mala kostke. Ser utrzec na tarce. Szynke i ser polaczyc z rozbitymi ze smietana jajami. Dodac siekana natke pietruszki. Doprawic do smaku galka muszkatołowa, sola i pieprzem.

3. Mase wylac do foremek tak, by siegala brzegu. Piec ok. 20 min w piekarniku ogrzanym do temp. 180°C. Podawac na goraco lub schlodzone.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 56.

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