
Peczak z pomidorami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1935 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

200 g peczaku,

600 ml wrzacej wody,

400 g pomidorow,

200 g pieczarek,

40 g czarnych oliwek bez pestek,

2 lyzki pokrojonej zielonej pietruszki,

120 ml kwasnej smietany,

100 g startego sera (cheddar),

1 lyzka masla,

sol, pieprz.

1. Peczak zalac zimna woda, odstawic na 2 godz. Wyplukac, osaczyc na sicie. W

duzym garnku rozgrzac maslo, wsypac peczak, smazyc 5 min. Zalac wrzaca woda,

przykryc, gotowac na malym ogniu ok. 1 godz. Gdy bedzie miekki, odcedzic.

2. Pomidory sparzyc wrzatkiem, zdjac skore, pokroic w grube plastry. Pieczarki

oczyszcic, umyc, pokroic w plasterki. Oliwki drobno pokroic.

3. Ugotowany peczak wymieszac z polowa sera i pomidorow. Dodac oliwki, zielona

pietruszke, pieczarki i smietane. Doprawic sola i pieprzem. Wymieszac, przelozyc do zaroodpornego naczynia posmarowanego maslem. Na wierzchu ulozyc pozostale pomidory. Posypac serem, wstawic na 15 min do nagrzanego piekarnika.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 70.

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