
Pissaladiere

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1903 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2 godz. 20 min.

Ciasto:

300 g maki,

100 g masła,

125 ml mleka,

2 jaja,

1 łyżka cukru pudru,

10 g drożdży,

szczypta soli.

Farsz:

1 kg cebuli,

3 ząbki czosnku,

12 filetow z anchois,

1 łyżka kaparów,

20 czarnych oliwek,

5 łyżek oliwy,

liśc laurowy,

1 łyżeczka tymianku,

sol, pieprz,

oliwa do smarowania formy.

1. Drożdże i cukier rozpuścić w letnim mleku. Wlać do przesianej maki, osolic i wbić jaja. Zagnieść i lekko wyrobić ciasto. Dodać miękkie masło i wyrabiać na jednolitą, elastyczną masę. Oproszyc makią i odstawić na 1 godz. w ciepłe miejsce, do wyrosnięcia.

2. Cebule i czosnek obrać i drobno posiekać, następnie dusić pod przykryciem na oliwie, z dodatkiem soli, pieprzu, tymianku i liścia laurowego przez ok. 25 min. Dodać utarte na puree kapary i starannie wymieszać.

3. Ciasto podzielić na 2 części w stosunku 3:1. Większy kawałek rozwałkować i wyłożyć nim natłuszczoną formę do pieczenia. Na ciasto nałożyć farsz, tak by między nim a brzegami formy pozostał pas o szerokości ok. 2 cm. Na farszu

układac oliwki i zrolowane filety z anchois.

4. Pozostale ciasto podzielic w stosunku 3:1. Z wiekszej czesci uformowac walek, ktorym otoczyc farsz; z reszty, cienkie paseczki, ktore ulozyc na

wierzchu w kratke. Posmarowac odrobina oliwy i piec 20 min w nagrzanym do

temp. 240żC piekarniku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 32.

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