
Placek ze szpinakiem i jajkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1971 razy.

Porcja dla 12 osob. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

750 g maki,

60 g drozdzy,

325 ml mleka,

1,5 lyzeczki cukru,

225 g masla lub margaryny,

szczypta soli,

olej do smarowania formy.

Nadzienie:

2 opakowania mrozonego szpinaku,

12 jaj,

3 cebule,

100 g utartego sera zoltego,

250 ml wody,

3 lyzki oliwy z oliwek,

2 lyzki maki ziemniaczanej,

galka muszkatolowa, sol, biały pieprz.

1. Make przesiac, na srodku zrobic wglebienie. Drozdze wymieszac z cukrem i 2

lyzkami mleka, wlozyc do wglebienia w mace, zostawic na 15 min przykryte

sciereczka. Nastepnie dodac reszte mleka, rozpuszczony i schlodzony tluszcz

i szczypte soli. Ciasto wyrobic i bic tak dlugo, poki nie pojawia sie bable.

Zostawic na 15 min do wyrosniecia. Nastepnie rozwalkowac na prostokat o wymiarach 40x24 cm tak, by brzeg ciasta pokrywal scianki boczne formy.

2. Oliwe rozgrzac, zeszklic na niej pocieta w krazki cebule. Dopractic sola i

pieprzem. Szpinak zalac 200 ml wody, zagotowac az do zrumienienia sie, odparowac czesc wody, zagescic maki ziemniaczana rozbita w 50 ml wody. Dodac

polowe sera, wymieszac.

3. Mase szpinakowa wylozyc na ciasto. W masie zrobic 12 wglebien na wielkosc

zoltka. W tych wglebieniach umiescic zoltka lub cale jaja, wedlug uznania.

Wylozyc na placek krazki zeszkłonej cebuli i reszte sera. Piec w piekarniku

ogrzany do temp. 220°C ok. 30 min. Podzielić na 12 porcji, tak by w każdej

znalazło się 1 żółtko (można dać 24 jaj lub żółtek i mieć w każdej porcji

2 żółtka). Podawać na gorąco.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 86.

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