
Placek z kartoflami po chlopsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2792 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

Ciasto:

500 g maki żytniej,

1 opakowanie suchych drożdzy,

1 łyżka soli,

1 łyżka cukru,

15 g smalcu,

300 ml wody,

1 łyżeczka nasion kopru,

1 łyżeczka kminku,

olej do smarowania formy.

Nadzienie:

750 g ugotowanych "maczystych" kartofli,

200 g tłuszczu od szynki wędzonej,

2 cebule,

1 ząbek czosnku,

200 g słodkiej śmietany,

3 jaja,

galka muszkatołowa, sol, pieprz.

1. Maki przesiać, wymieszać z drożdżami, dodać sol i cukier. Smalec rozpuścić,

schłodzić. Dodać do maki i wyrabiać rekoma ciasto dodając porcjami mleko.

Po uzyskaniu jednolitej masy do ciasta dodać kminek i koper. Zagnieść ponownie, zostawić przykryte ściereczką na 30 min do wyrosnięcia. Po wyrosnięciu ciasto rozwałkować cienko, wyłożyć na natłuszczoną okrągłą formę o średnicy 24 cm, podwinąć brzegi ciasta do góry, zostawić ponownie do wyrosnięcia na blasze.

2. Tłuszcz od szynki pokroić w paski grubości 5 mm i długości 3 cm, rozpuścić

na patelni. Cebule i czosnek posiekać, dodać do tłuszczu od szynki, zeszklić. Ziemniaki pokroić w plastry.

3. Plastry ziemniaków ułożyć na cieście jak dachówkę. Na nich wyłożyć cebule i

tłuszcz od szynki. Śmietane rozbić z żółtkami, doprawić galką muszkatołową,

solą i pieprzem. Wylać na ziemniaki. Wstawić do gorącego piekarnika (220°C)

na ok. 35 min. Po upieczeniu pokroić na porcje, podawać gorące.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 84.

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