Placek z kartoflami po chlopsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2765 razy.

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

Ciasto:

500 g maki zytniej,

1 opakowanie suchych drozdzy,

1 lyzka soli,

1 lyzka cukru,

15 g smalcu,

300 ml wody,

1 lyzeczka nasion kopru,

1 lyzeczka kminku,

olej do smarowania formy.

Nadzienie:

750 g ugotowanych "maczystych" kartofli,

200 g tluszczu od szynki wedzonej,

2 cebule,

1 zabek czosnku,

200 g slodkiej smietany,

3 jaja,

galka muszkatolowa, sol, pieprz.

1. Make przesiac, wymieszac z drozdzami, dodac sol i cukier. Smalec rozpuscic,

schlodzic. Dodac do maki i wyrabiac rekoma ciasto dodajac porcjami mleko.

Po uzyskaniu jednolitej masy do ciasta dodac kminek i koper. Zagniesc ponownie, zostawic przykryte sciereczka na 30 min do wyrosniecia. Po wyrosnieciu ciasto rozwalkowac cienko, wylozyc na natluszczona okragla forme o srednicy 24 cm, podwinac brzegi ciasta do gory, zostawic ponownie do wyrosniecia na blasze.

2. Tluszcz od szynki pokroic w paski grubosci 5 mm i dlugosci 3 cm, rozpuscic

na patelni. Cebule i czosnek posiekac, dodac do tluszczu od szynki, zeszklic. Ziemniaki pokroic w plastry.

3. Plastry ziemniakow ulozyc na ciescie jak dachowke. Na nich wylozyc cebule i

tluszcz od szynki. Smietane rozbic z zoltkami, doprawic galka muszkatolowa,

sola i pieprzem. Wylac na ziemniaki. Wstawic do goracego piekarnika (220żC)

na ok. 35 min. Po upieczeniu pokroic na porcje, podawac gorace.

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

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