
Placek z szynka i porami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1934 razy.

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

Ciasto:

250 g maki,

20 g drozdzy,

125 ml mleka,

1/2 lyzeczki cukru,

75 g masla lub margaryny,

szczypta soli,

olej do smarowania formy.

Nadzienie:

1,5 kg porow,

50 g chudego boczku,

1 filizanka rosolu wolowego z kostki,

200 g szynki gotowanej,

75 g utartego ementalera,

1 lyzka slodkiej smietanki,

czosnek w proszku, galka muszkatolowa, sol, 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 okragly placek,

ulozyc na natluszczzonej okraglej blasze o srednicy 24 cm i znow zostawic do

wyrosniecia.

2. Pory umyc, oczyszcic, odrzucic zielone czesci, a reszte pokroic w krazki o

grubosci 1 cm. Boczec pokroic w drobna kostke, przesmazyc na patelni, gdy

wytopi sie z niego tluszcz dodac pokrojone pory, podsmazyc. Wlac rosol, dodac przyprawy do smaku, dusic 20 min, dodajac smietane, wymieszac, zagotowac

i ostudzic.

3. Szynke pokroic na spore kawalki, wymieszac z masa z porow i wylozyc rownomiernie na ciasto.

Posypac serem. Piec 25-35 min w piekarniku ogrzanym do

temp. 220żC. Podawac na goraco.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 80.

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