
Placek z tunczykiem i pieczarkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2034 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

Ciasto:

200 g maki,

100 g masła,

3 łyżki wody,

1 łyżeczka soli.

Farsz:

200 g tunczyka z puszki,

200 g świeżych pieczarek,

1 duża cebula,

1 ząbek czosnku,

2 jaja,

150 ml słodkiej smietanki,

1 łyżka siekanej zielonej pietruszki,

sol, pieprz,

1 łyżka masła do smażenia.

1. Maki wraz z solą przesiać na stolnicę. Dodać zimne masło i drobno posiekać ostrym nożem wraz z makią. Dodać wodę i szybko zagnieść ciasto. Uformować z niego kule, przykryć lub owinąć w folię i wstawić na 30 min do lodówki.
2. Gotowe ciasto rozwałkować na placek grubości ok. 5 mm. Wylepić nim dno i brzozy (do wysokości ok. 2 cm) okrągłej formy. Nakłuć wierzch widelcem, na cieście ułożyć folię aluminiową wypełnioną suchym grochem, po czym piec ok. 10 min w nagrzanym do temp. 180°C piekarniku. Po upieczeniu folię z grochem usunąć.
3. Tunczyka osaczyć z nadmiaru oliwy, po czym starannie rozgnieść widelcem. Pieczarki obrać, odciąć konce ogonków, umyć i pokroić w plasterki. Czosnek obrać i zmiąć.
4. Pieczarki, cebule i czosnek wymieszać ze sobą i zasmażać 5 min na masle.
5. Jaja rozbić starannie ze smietaną. Dodać zieloną pietruszkę, doprawić solą i pieprzem, wymieszać.

6. Na podpieczonym cieście ułożyć tunczyka oraz przesmażone z cebulą i czosnkiem pieczarki. Zalać ubitymi jajami. Piec 30 min. w nagrzanym do temp.

200°C piekarniku

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 30.

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