
Quiche cebulowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2717 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

Ciasto:

200 g maki,

150 g masla,

1 jajo,

1 lyzeczka soli,

olej do smarowania formy.

Nadzienie:

750 g cebuli,

75 ml smietany,

75 g sera gouda,

50 g masla,

oliwa z oliwek,

3 oliwki czarne do dekoracji.

1. Make przesiac, wymieszac z sola. Dodac zimne maslo i posiekac nozem. Dolac

rozmaczone jajo, szybko zagniesc ciasto. Uformowac z niego kule, zawinac w

folie spozywczwa i wstawic na 30 min do lodowki. Nastepnie ciasto cienko rozwalkowac, wylozyc nim natluszczona okragla forme o srednicy 24 cm. Piec pod

przykryciem (folia aluminiowa lub papier do pieczenia obciazone kilkoma ziarnami fasoli) w piecu ogrzanym do temp. 200żC przez 15 min.

2. Cebule obrac, pokroic w talarki o grubosci 3 mm. Na patelni rozgrzac maslo

i oliwe, zeszklic cebule. Ser zolty zetrzec na drobnej tarce, wymieszac ze

smietana.

3. Na zapieczony spod quiche wylozyc cebule. Zalac masa smietanowo-serowa, na

srodku ulozyc oliwki. Piec ok. 25 min w piekarniku ogrzanym do temp. 200żC.

Podawac na goraco lub schlodzony.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 58.

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