
Quiche lorraine

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2453 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

Ciasto:

200 g maki,

100 g masła,

3 łyżki zimnej wody,

1 łyżeczka soli,

masło do smarowania formy.

Farsz:

200 g wedzonego boczku lub szynki,

125 g tartego ementalera,

200 ml smietany,

4 jaja,

1 peczek siekanej zielonej pietruszki,

sol, pieprz.

1. Make wraz z sola przesiac na stolnice. Dodac zimne maslo i drobno posiekac ostrym nozem wraz z maka. dolac wode i szybko zagniesc ciasto. Uformowac z niego kule, przykryc lub owinac folia i wstawic na 30 min do lodowki.

2. Gotowe ciasto rozwalkowac na placek grubosci ok. 4 mm i wylozyc nim dno i scianki natluszczonej tortownicy.

3. Jaja rozbic. Oddzielic bialka od zoltek. Zoltka ubic starannie ze smietana, sola i pieprzem. Z bialek ubic sztywna piane.

4. Boczek lub szynke pokroic w drobna kostke, polaczyc z ubitymi zoltkami, serem oraz piana z bialek i delikatnie wymieszac. Nalozyc ciasto i ostroznie wyrownac wierzch.

5. Piec 30 min w nagrzanym do temp. 200°C piekarniku. Podawac od razu lub po wystudzeniu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 34.

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