
Quiche lososiowo-szpinakowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2251 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 50 min.

Ciasto:

220 g maki,

125 g masła,

3 łyżki zimnej wody,

1 łyżeczka soli.

Sos:

300 ml gęstej śmietany,

3 jaja,

1 łyżka posiekanych trybuli, estragonu, szczypiorku,

1/2 łyżeczki koniaku,

1 łyżeczka przecieru pomidorowego,

przyprawy.

Nadzienie szpinakowe:

750 g szpinaku,

60 g masła,

galka muszkatołowa, sol, pieprz.

Nadzienie lososiowe:

500 g filetów z lososia,

3 liście laurowe,

1 gałązka tymianku,

sok z cytryny,

4 łyżki oliwy z oliwek,

sol, pieprz.

1. Maki przesiał, wymieszać z solą. Dodać zimne masło i posiekać nożem. Dodać wodę, zagnieść ciasto. Uformować z niego kule, zawinąć w folie spożywcze i wstawić na 30 min do lodówki. Następnie ciasto cienko rozwałkować, wyłożyć nim natłuszczoną formę o średnicy 32 cm i wysokości 3,5 cm. Zapiec pod przykryciem w piecu ogrzanym do temp. 200°C przez 15 min, następnie przez 5-10 min bez przykrycia.

2. Pokrojonego lososia skropic oliwa i sokiem z cytryny. Doprawic sola i pieprzem. Oblozyc tymiankiem i liscmi laurowymi. Marynowac 1 godz. Ugotowac

szpinak, odcedzic. W garnku rozpuscic maslo, dodac szpinak, dusic mieszajac, by szpinak nie przywarl do dna. Doprawic galka, sola i pieprzem. Odstawic do schlodzenia.

3. Smietane rozbic z jajami, dodac drobno posiekane ziola, koniak, koncentrat pomidorowy, sol, pieprz, szczypte estragonu i szafranu. Wszystkie skladniki dobrze wymieszac.

4. Na zapieczony spod quiche wylozyc szpinak, polac sosem tak, by przykryl caly szpinak. Nastepnie ulozyc lososia, zalac sosem tak, by siegal brzegu ciasta.

Piec ok. 20-30 min w piekarniku ogrzanym do temp. 200żC.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 54.

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