

---

# Quiche lososiowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2084 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 25 min.

Ciasto:

200 g maki,

100 g masla,

3 lyzki zimnej wody,

1 lyzeczka soli,

olej do smarowania formy.

Nadzienie:

250 g lososia w sosie wlasnym,

100 g krabow,

4 jaja,

250 g smietany kremowki.

1. Make przesiac na stolnice, wymieszac z sola. Dodac zimne maslo, drobno posiekac ostrym nozem, mieszajac jednoczesnie z maki. Dolac wode i szybko zagniesc ciasto. Uformowac z niego kule, zawinac w folie spozywcza, wstawic na

30 min do lodowki. Nastepnie ciasto cienko rozwalkowac i wylozyc nim natluszczona okragla forme o srednicy 24 cm. Ciasto zapiec pod przykryciem (folia

alumiowa lub papier do pieczenia obciazone kilkoma ziarnami fasoli) w piecu ogrzanym do temp. 200żC przez 15 min.

2. Lososia wyjac z puszki, osaczyc, obrac ze skory, wyjac osci i ciemne czesci,

zmiksowac, dodac smietane kremowke i roztrzepane jaja. Kraby osaczyc, oczyszcic z twardych czesci. Najdrobniejsze kawalki polaczyc z masa, grubsze odlozyc.

3. Mase wylozyc na upieczony spod. Na wierzchu ulozyc kawalki miesa krabow.

Piec 25 min w piekarniku ogrzanym do temp. 200żC. Podawac na goraco lub

schlodzony.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 60.

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