

---

# Quiche serowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2624 razy.

Porcja dla 8 osob.    Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

Ciasto:

220 g maki,

125 g masła,

3 łyżki zimnej wody,

1 łyżeczka soli,

olej do smarowania formy.

Sos:

600 ml gęstej śmietany,

5 jaj,

galka muszkatołowa, sol, pieprz,

słodka papryka sproszkowana.

Nadzienie:

350 g serów żółtych w dobrym gatunku (ementaler, gouda).

1. Make przesiac na stolnice, wymieszac z sola. Dodac zimne maslo, drobno posiekac ostrym nozem, mieszajac jednoczesnie z maka. 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 i wysokosci 3,5 cm. Zapiec pod przykryciem (folia aluminiowa lub papier do pieczenia obciazone kilkoma ziarnami fasoli) w piecu ogrzanym do temp. 200°C przez 15 min, nastepnie 5-10 min

bez przykrycia, tak by zbrzowialo. Po wyjeciu z piekarnika posmarowac je

rozmaconym jajem i jeszcze raz krotko zapiec.

2. Sery obrac ze skory, pokroic w kostke o boku 1,5 cm. Kostki ulozyc na ciescie. Skladniki sosu polaczyc i przecedzic przez geste sito. Doprawic do smaku galka muszkatołowa, papryka, sola i pieprzem. Sosem zalac ser prawie do

wysokosci brzegu ciasta.

3. Piec 2-30 min w piekarniku nagrzanym do temp. 200°C, poki wierzch sie nie

zetnie. Potem zdjac boki formy. Posmarowac brzeg gorny i boki placka rozmaconym jajem i zapiec jeszcze przez kilka minut. Uwaga - nie trzymac za dlugo

w piecu, kawalki sera powinny byc widoczne na zapieczonej powierzchni.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 68.

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

