
Quiche serowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2615 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 przesiać na sitko, wymieszać z solą. Dodac zimne masło, drobno posiekać ostrym nożem, mieszając jednocześnie z maki. Dolać wodę i szybko zagnieść ciasto. Uformować z niego kule, zawinąć w folię spożywcza, wstawić na

30 min do lodówki. Następnie ciasto cienko rozwałkować i wyłożyć nim natłuszczoną okrągłą formę o średnicy 24 cm i wysokości 3,5 cm. Zapiec pod przykryciem (folia aluminiowa lub papier do pieczenia obciążone kilkoma ziarnami fasoli) w piecu ogrzonym do temp. 200°C przez 15 min, następnie 5-10 min

bez przykrycia, tak by zbrązowiało. Po wyjęciu z piekarnika posmarować je

rozmaconym jajem i jeszcze raz krótko zapiec.

2. Sery obrać ze skóry, pokroić w kostkę o boku 1,5 cm. Kostki ułożyć na cieście. Składniki sosu połączyć i przecedzić przez gęste sito. Doprawić do smaku galką muszkatołową, papryką, solą i pieprzem. Sosem zalać ser prawie do

wysokości brzegu ciasta.

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

zżółknie. Potem zdjąć boki formy. Posmarować brzeg górny i boki placka rozmaconym jajem i zapiec jeszcze przez kilka minut. Uwaga - nie trzymać za długo

w piecu, kawałki sera powinny być widoczne na zapieczonej powierzchni.

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

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

