
Quiche szpinakowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3324 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

Ciasto:

250 g maki,

125 g masła,

3 łyżki zimnej wody,

1 łyżeczka soli,

olej do smarowania formy.

Nadzienie:

500 g szpinaku mrożonego,

100 g sera białego,

150 g utartego drobno ementalera,

250 ml mleka,

2 jaja,

1 cebula,

1 ząbek czosnku,

1 łyżeczka masła,

1/2 opakowania filetów anchois,

sol, pieprz.

1. Maki przesiać na stolnicę, wymieszać z solą. Dodać zimne masło, drobno posiekać ostrym nożem, mieszając jednocześnie z maki. Dodać wodę i szybko zagnieść ciasto. Uformować z niego kule, zawinąć w folię spożywczą, wstawić na

30 min do lodówki. Następnie ciasto cienko rozwałkować i wyłożyć nim natłuszczoną okrągłą formę o średnicy 24 cm. Ciasto zapiec pod przykryciem (folia

alumiowa lub papier do pieczenia obciążone kilkoma ziarnami fasoli) w piecu ogrzanym do temp. 200°C przez 15 min.

2. Szpinak rozmrozić, włożyć do rondla, odparować. Cebule obrać, pokroić w plastry. Czosnek obrać, zmiąć. Rozgrzać na patelni masło, zeszklić cebule i

czosnek. Jaja roztrzepać z mlekiem. Białe ser przetrzeć przez sito, zmieszać

z jajami i mlekiem. Masę serowo-jajeczną rozmieszać z przestudzonym szpinakiem, cebulą i czosnkiem. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Filety anchois

osaczyć z oleju.

3. Na zapieczony spód quiche wyłożyć masę szpinakową, a na niej ułożyć filety anchois. Posypać utartym ementalerem. Piec ok. 25 min w piekarniku ogrzanym

do temp. 200żC. Ostudzić. Podawac na goraco lub schlodzony.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 64.

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