
Quiche z jajkami w koszulkach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2124 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2 godz. 10 min.

Ciasto:

250 g maki,

125 g masła,

3 łyżki zimnej wody,

1 łyżeczka soli,

olej do smarowania formy.

Jajka w koszulkach:

8 jaj,

2 l wody,

250 ml białego octu.

Sos:

400 ml wywaru rybnego,

400 ml gęstej śmietany,

zasmażka do zageszczania,

5 żółtek,

2 łyżki wody,

ewentualnie 30 g trufli,

sol. pieprz.

Nadzienie "Brandade":

500 g dorsza,

500 g ziemniaków,

1 l wody,

1,15 l mleka,

200 ml oleju,

2 ząbki czosnku,

kilka kropli soku z cytryny,

pieprz.

1. Make przesiac, wymieszać z solą. Dodac zimne masło i posiekać nożem. Dolac wodę, zagnieść ciasto. Uformować z niego kule, zawinac w folie spożywcza i

wstawić na 30 min do lodówki. Następnie ciasto cienko rozwałkować, wyłożyć nim natłuszczoną formę prostokątną o wymiarach 20x30 cm i wysokości 3,5 cm. Ciasto zapiec pod przykryciem w piecu ogrzanym do temp. 200°C przez 15 min, następnie przez 5-10 min bez przykrycia.

2. Rybę zagotować w 1 l mleka. Po 10 min wyjąć i oczyścić z ości i skóry. Wywar z gotowania zostawić do sosu. Ugotować ziemniaki, ostudzić. Obrany czosnek przekroić na pół i sparzyć. Rybę, ziemniaki i czosnek miksować dodając 150 ml mleka i olej aż powstanie gładka masa. Ugotować jajka w koszulkach, osuszyć je na ściereczce.

3. Wywar rybny odparować do połowy. Dodac śmietane. Ubić na małym ogniu dodając żółtko rozbite z 2 łyżkami wody. Doprawić solą i pieprzem. Można też dodać 30 g siekanych drobno trufli.

4. Na zapieczony placek wyłożyć masę dorszowo-ziemniaczaną (brandade), na niej rozłożyć równomiernie jajka w koszulkach i zalać sosem. Zapiec placek w piekarniku tak, by sos zbrązował. Uwaga - nie dopuścić do zagotowania, bo wtedy jajka robią się twarde.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 50.

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