Quiche z jajkami w koszulkach

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2081 razy.

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

Ciasto:

250 g maki,

125 g masla,

3 lyzki zimnej wody,

1 lyzeczka soli,

olej do smarowania formy.

Jajka w koszulkach:

8 jaj,

2 l wody,

250 ml bialego octu.

Sos:

400 ml wywaru rybnego,

400 ml gestej smietany,

zasmazka do zageszczania,

5 zoltek,

2 lyzki wody,

ewentualnie 30 g trufli,

sol. pieprz.

Nadzienie "Brandade":

500 g dorsza,

500 g ziemniakow,

1 l wody,

1,15 l mleka,

200 ml oleju,

2 zabki czosnku,

kilka kropli soku z cytryny,

pieprz.

1. Make przesiac, wymieszac z sola. Dodac zimne maslo i posiekac nozem. Dolac

wode, zagniesc ciasto. Uformowac z niego kule, zawinac w folie spozywcza i

wstawic na 30 min do lodowki. Nastepnie ciasto cienko rozwalkowac, wylozyc

nim natluszczona forme prostokatna o wymiarach 20x30 cm i wysokosci 3,5 cm.

Ciasto zapiec pod przykryciem w piecu ogrzanym do temp. 200żC przez 15 min,

nastepnie przez 5-10 min bez przykrycia.

2. Rybe zagotowac w 1 l mleka. Po 10 min wyjac i oczyscic z osci i skory. Wywar

z gotowania zostawic do sosu. Ugotowac ziemniaki, ostudzic. Obrany czosnek

przekroic na pol i sparzyc. Rybe, ziemniaki i czosnek miksowac dodajac 150

ml mleka i olej az powstanie gladka masa. Ugotowac jaja w koszulkach, osuszyc je na sciereczce.

3. Wywar rybny odparowac do polowy. Dodac smietane. Ubic na malym ogniu dodajac

zoltka rozbite z 2 lyzkami wody. Doprawic sola i pieprzem. Mozna tez dodac

30 g siekanych drobno trufli.

4. Na zapieczony placek wylozyc mase dorszowo-ziemniaczana (brandade), na niej

rozlozyc rownomiernie jejka w koszulkach i zalac sosem. Zapiec placek w piekarniku tak, by sos zbrazowial. Uwaga - nie dopuscic do zagotowania, bo

wtedy jaja zrobia sie twarde.

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

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