
Quiche z trzema rodzajami grzybow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2142 razy.

Porcja dla 8 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.

Sos:

300 ml gęstej śmietany,

5 jaj,

galka muszkatołowa, sol, pieprz.

Nadzienie:

250 g opieniek,

250 g podgrzybków,

250 g kurek,

45 g szalotek,

3 ząbki czosnku,

2 łyżki świeżej siekanej pietruszki,

200 ml bulionu,

50 ml sosu sojowego,

45 g sklarowanego masła,

sol, pieprz.

1. Make przesiać na stolnicę, wymieszać z solą. Dodac zimne masło, drobno posiekać ostrym nożem, mieszając jednocześnie z maki. Dolac 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 8 natłuszczonych okrągłych formek o średnicy 10 cm i wysokości 3,5 cm. Ciasto

zapiec w piecu ogrzanym do temp. 200°C ok. 20 min.

2. Grzyby umyć w dużej ilości wody. Osuszyć, jeżeli grzyby są duże, pociąć je

na kawałki równej wielkości (uwaga - nie mieszać różnych gatunków grzybow

ze względu na różny czas ich gotowania).

3. Na średnim ogniu podgrzać sklarowane masło, wrzucić do niego opienki i podgrzybki, przykryć i

dusic. Po 15 min dodac kurki, drobno posiekane szalotke

i czosnek. Przykryc, dusic kilka minut, nastepnie zdjac pokrywe, dusic dalej

poki z grzybow nie wyparuje woda. Dodac siekana pietruszke i trybule. Wlac

bulion i sos sojowy. Doprawic sola i pieprzem. Gotowac poki nie powstanie

gesty sos. Odstawic do schlodzenia. Jajo roztrzepac i dodac smietane. Doprawic do smaku.

4. Mase grzybowa rozprowadzic rownomiernie na zapieczonym spodzie quiche. Zalac

ja sosem jajeczno smietanowym. Piec ok. 20-25 min w piekarniku ogrzanym do

temp. 200°C. Podawac na cieplo. Quiche mozna takze przyrzadzic z 1 rodzaju

grzybow, np. boczniaka lub pieczarek.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 66.

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