Quiche z trzema rodzajami grzybow

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2077 razy.

Porcja dla 8 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.

Sos:

300 ml gestej smietany,

5 jaj,

galka muszkatolowa, sol, pieprz.

Nadzienie:

250 g opieniek,

250 g podgrzybkow,

250 g kurek,

45 g szalotek,

3 zabki czosnku,

2 lyzki swiezej siekanej pietruszki,

200 ml bulionu,

50 ml sosu sojowego,

45 g sklarowanego masla,

sol, pieprz.

1. Make przesiac na stolnice, wymieszac z sola. Dodac zimne maslo, drobno posiekac ostrym nozem, mieszajac jednoczesnie z maka. Dolac wode i szybko zagniesc ciasto. Uformowac z niego kule, zawinac w folie spozywcza, wstawic na

30 min do lodowki. Nastepnie ciasto cienko rozwalkowac i wylozyc nim 8 natluszczonych okraglych formek o srednicy 10 cm i wysokosci 3,5 cm. Ciasto

zapiec w piecu ogrzanym do temp. 200żC ok. 20 min.

2. Grzyby umyc w duzej ilosci wody. Osuszyc, Jezeli grzyby sa duze, pociac je

na kawalki rownej wielkosci (uwaga - nie mieszac roznych gatunkow grzybow

ze wzgledu na rozny czas ich gotowania).

3. Na srednim ogniu podgrzac sklarowane maslo, wrzucic do niego opienki i podgrzybki, przykryc 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. 200żC. 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)