
Quiche z tunczykiem i pieczarkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2335 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 35 min.

Ciasto:

200 g maki,

100 g masła,

3 łyżki zimnej wody,

1 łyżeczka soli,

olej do smarowania formy.

Nadzienie:

100 g tunczyka w sosie własnym,

175 g pieczarek,

1 duża cebula,

1 ząbek czosnku,

2 jaja,

100 ml mleka,

2 łyżki tłustej gęstej śmietany,

1 łyżka posiekanej natki pietruszki,

15 g masła,

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 ogrzonym do temp. 200°C przez 15 min.

2. Tunczyka osaczyć, rozdrobnić widelcem. Pieczarki oczyścić, odciąć dolną

część korzeni, umyć, pokroić w talarki. Cebule obrać, posiekać. Czosnek

zmiędzyc. Jaja ubić ze śmietaną, mlekiem, pietruszką, solą i pieprzem. Na

średnim ogniu usmażyć na masle pieczarki, cebule i czosnek (3-5 min). Uważać, by nie przyrumieniły się.

3. Na zapieczony spód quiche wyłożyć tunczyka i pieczarki. Zalać masą jajeczną.

Piec ok. 30 min w piekarniku ogrzonym do temp. 200°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 52.

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