
Tartaletki z cebula i roquefortem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1879 razy.

10 szt. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

Ciasto:

200 g maki,

100 g masła,

3 łyżki zimnej wody,

1 łyżeczka soli,

olej do smarowania foremek.

Nadzienie:

125 g roquefortu,

200 ml gęstej śmietany,

120 ml mleka,

3 jaja,

40 g sklarowanego masła,

500 g cebuli,

galka muszkatołowa, sol, pieprz.

1. Make przesiac do miski, wymieszać z solą. Masło pokroić na małe kawałki, ułożyć je na brzegu maki. Wyrabiać rekoma dodając wodę, poki nie powstanie jednolita masa. Uformować kule, owinać je folie spożywcza, wstawić na 30 min do lodówki. Następnie ciasto rozwałkować, wyłożyć nim 10 natłuszczonych foremek w kształcie łodeczek. Zapiec w piecu ogrzanym do temp. 200°C przez 20-25 min.

2. Cebule obrać, pokroić w kostkę, zeszklić na masle, doprawić do smaku solą i pieprzem. Schłodzić. Roquefort rozgnieść widelcem, wymieszać ze śmietaną, mlekiem i rozbitymi jajami. Doprawić do smaku galką muszkatołową, solą i pieprzem. Zmieszać ze schłodzoną cebulą.

3. Na zapieczone podstawy tartałek wylać masę cebulowo-roquefortową do wysokości górnego brzegu foremek. Piec ok. 15 min w piekarniku ogrzanym do temp. 210°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 42.

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

