
Tartaletki z jarzynami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1873 razy.

10 szt. Czas przygotow. 1 godz. 25 min.

Ciasto:

200 g maki,

100 g masła,

3 łyżki zimnej wody,

1 łyżeczka soli,

olej do smarowania foremek.

Nadzienie:

125 g marchewki,

70 g pieczarek,

100 g porow (tylko białe części),

7 liści świeżej bazylii,

15 g sklarowanego masła,

250 g tłustej gęstej śmietany,

2 jaja,

sol, pieprz.

1. Make przesiać 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 folią spożywczą, wstawić na 30 min do lodówki. Następnie ciasto rozwałkować, wyłożyć nim 10 natłuszczonych foremek do tartałek o średnicy 10 cm. Zapiec w piecu ogrzonym do temp. 200°C przez 20-25 min.

2. Marchewki umyć, obrać. Pieczarki umyć, odciąć dolną część korzenia, kapelusze obrać ze skóry. Pory umyć, oczyścić z zewnętrznej warstwy liści. Marchewki, pieczarki i pory poszatkować na julienne, usmażyć na masle do miękkości razem z bazylią, doprawić solą i pieprzem do smaku. Śmietane rozbić z jajami, przecedzić przez gęste sito, doprawić do smaku solą i pieprzem.

3. Na zapieczone podstawy tartałek wyłożyć usmażone jarzyny, zalać do wysokości brzegów masą śmietanowo-jajeczną. Piec ok. 10 min w piekarniku ogrzonym do temp. 210°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 40.

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

