
Tartaletki z lososiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1973 razy.

8 szt. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

Ciasto:

200 g maki,

100 g masła,

3 łyżki zimnej wody,

1 łyżeczka soli,

olej do smarowania formy.

Nadzienie:

200 g lososia wędzonego w kawalku,

2 jaja,

100 ml mleka,

125 g gęstej śmietany,

150 g szpinaku,

1 łyżka masła,

35 ml wywaru z ryby,

1 łyżka koniaku,

1 łyżka koncentratu pomidorowego,

1 łyżeczka estragonu,

sol, pieprz, szczypta szafranu.

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, przykryć, wstawić na 30 min do lodówki. Następnie ciasto rozwałkować i wyłożyć nim 8 okrągłych, natłuszczonych

foremek do tartałek o średnicy 10 cm. Zapiec pod przykryciem (folia aluminiowa lub papier do pieczenia obciążone kilkoma ziarnami fasoli) w piecu

ogrzanym do temp. 200°C.

2. Szpinak umyć, usunąć nasady liści, liście usmażyć na masle, dodać sol. Pokroić grubo, schłodzić. Lososia oczyścić z twardych części i skóry. Pokroić

na kawalki. Jajka roztrzepać ze śmietaną i mlekiem, następnie przecedzić

przez gęste sito. Dodać wywar z ryby, koniak, przecier pomidorowy, estragon

i szafran, wymieszać. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

3. Szpinak włożyć na dno tartałek, na nim położyć kawalki lososia. Zalać sosem tak, by widac było kawalki ryby. Piec 15 min w piekarniku ogrzanym do

temp. 210°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 34.

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