Tartaletki z małżami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1774 razy.

8-10 szt. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

100 g maki,

100 g masla,

1 lyzeczka octu,

sol.

Nadzienie:

1 kg malz,

200 g gestej tlustej smietany,

25 g maki,

75 g masla,

2 szalotki,

1 zabek czosnku,

2 zoltka,

3 lyzki siekanej natki pietruszki,

100 ml bialego wytrawnego wina,

200 ml wody,

sol, pieprz.

1. Ze skladnikow na ciasto odjac 1 lyzeczke maki i 1 lyzeczke masla. Lyzeczke

maki polaczyc z pozostalym maslem. Uformowac kostke. Schlodzic. Do pozostalej maki dodac odlozona lyzeczke masla, sol, wode i ocet. Wyrobic ciasto,

rozwalkowac je. Schlodzona kostke ulozyc na srodku ciasta, brzegi zawinac do

srodka. Rozwalkowac ostroznie, by nie peklo, na placek grubosci 1 cm. Placek

zlozyc na 4 czesci, rozwalkowac ponownie. Czynnosc skladania i rozwalkowywania ciasta powtorzyc. Nastepnie umiescic je na 30 min w lodowce. Po wyjeciu

czynnosc powtorzyc jeszcze 2 razy. Przed kazdym zlozeniem ciasta usunac pedzelkiem nadmiar maki.

2. Malze umyc, oczyscic, osaczyc, 40 g masla rozpuscic w garnku, smazyc 1 min

posiekane szalotki i zmiazdzony czosnek. Dodac wino i wode. Wrzucic malze, 2

lyzki natki pietruszki, sol i pieprz. Gotowac 10 min, az malze otworza sie.

Ostudzic. Wyjac malze z wywaru, wywar zachowac. Malze wyjac ze skorupek. Z

reszty masla i maki zrobic zasmazke, a nastepnie sos, dodajac po trochu 300

ml wywaru z malz. Dodac rozbite zoltka i zagescic. Zdjac z ognia. Dodac smietane, sol, pieprz i ubic trzepaczka.

3. Ciasto wlozyc do foremek, nakluc widelcem, piec 10-12 min przykryte papierem do pieczenia obciazonym kilkoma ziarnami fasoli, a potem 3 min odkryte. Na tak przygotowane tartaletki wylozyc malze, zalac sosem i zapiec 1-2 min w grillu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 38.

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