
Tartaletki z małżami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1848 razy.

8-10 szt. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

100 g maki,

100 g masła,

1 łyżeczka octu,

sol.

Nadzienie:

1 kg małz,

200 g gęstej tłustej śmietany,

25 g maki,

75 g masła,

2 szalotki,

1 ząbek czosnku,

2 żółtka,

3 łyżki siekanej natki pietruszki,

100 ml białego wytrawnego wina,

200 ml wody,

sol, pieprz.

1. Ze składników na ciasto odjąć 1 łyżeczkę maki i 1 łyżeczkę masła. Łyżeczkę

maki połączyć z pozostałym masłem. Uformować kostkę. Schłodzić. Do pozostałej maki dodać odłożoną łyżeczkę masła, sol, wodę i ocet. Wyróbcić ciasto,

rozwałkować je. Schłodzoną kostkę ułożyć na środku ciasta, brzości zawinąć do

środku. Rozwałkować ostrożnie, by nie pękło, na placek grubości 1 cm. Placek

złożyć na 4 części, rozwałkować ponownie. Czynność składania i rozwałkowywania ciasta powtórzyć. Następnie umieścić je na 30 min w lodówce. Po wyjęciu

czynność powtórzyć jeszcze 2 razy. Przed każdym złożeniem ciasta usunąć pedzelkiem nadmiar maki.

2. Małże umyć, oczyścić, osaczyć, 40 g masła rozpuścić w garnku, smażyć 1 min

posiekane szalotki i zmiażdżony czosnek. Dodać wino i wodę. Wrzucić małże, 2

łyżki natki pietruszki, sol i pieprz. Gotować 10 min, aż małże otworzą się.

Ostudzić. Wyjąć małże z wywaru, wywar zachować. Małże wyjąć ze skorupki. Z

reszty masła i maki zrobić zasmażkę, a następnie sos, dodając 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)