
Tartaletki z pieczarkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3134 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:

300 g pieczarek,

250 ml gęstej śmietany,

2 jaja,

1 łyżka masła,

2 gałeczki trybuli ogrodowej,

gałka uszkatolowa, sol, pieprz.

1. Make przesiac na stolnice, wymieszac z sola. Dodac zimne maslo, drobno posiekac ostrym nozem mieszajac jednoczesnie z maki. Dolac wode, szybko zagniesc ciasto. Uformowac z niego kule, przykryc, wstawic na 30 min do lodowki. Nastepnie ciasto rozwalkowac, wylozyc nim 8 okraglych, natluszczonych

foremek do tartaletek o srednicy 10 cm. Zapiec pod przykryciem (folia aluminiowa lub papier do pieczenia obciazone kilkoma ziarnami fasoli) w piecu

ogrzanym do temp. 200°C przez 10-12 min.

2. Pieczarki oplukac, oczyszcic, obrac ze skory, pokroic w plasterki, usmazyc

na masle. Jaja rozbic ze smietana, przecedzic przez geste sito, dodac do

smaku galke muszkatolowa, sol i pieprz.

3. Na dnie zapieczonych tartaletek ulozyc pieczarki, zalac sosem jajeczno-smietankowym tak, by siegal brzegow ciasta. Udekorowac listkami trybuli. Piec

ok. 15 min w piekarniku ogrzanym do temp. 210°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 46.

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