
Vol-au-vent z pieczarkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2461 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 4 godz.

600 g ciasta francuskiego (przepis w "ogolne"),

400 g małych pieczarek,

250 ml bulionu,

100 ml madery,

100 ml gęstej śmietany,

1 łyżka masła,

sol, pieprz.

1. Ciasto podzielić na 4 równe części. Każdą z nich podzielić na poł i rozwałkować na 2 placki o grubości ok. 4 mm. Wyciąć z nich krazki o średnicy ok.

10 cm. Jeden z krazków ułożyć na nawilżonej blasze do pieczenia; w środku

drugiego wyciąć otwór o średnicy 9 cm, Powstały w ten sposób pierścien ułożyć na lekko nawilżonym pierwszym placku. Pozostałe z tej porcji ciasto ponownie rozwałkować i wyciąć z niego kolejne 2 pierścienie, tych samych rozmiarów co poprzedni, i umieścić je na nim. Wycięty z ostatniego pierścienia

krazek ciasta zaciąć jako przykrywkę powstałej w ten sposób foremki z ciasta. Identycznie postąpić z pozostałymi porcjami ciasta - przykrywkę ułożyć

na tej samej blasze. Piec w nagrzanym do temp. 240°C piekarniku 10-15 min.

Upieczone foremki trzymać w ciepłe.

2. Obrane i umyte całe pieczarki przesmażyć na masle 5-7 min. Zalać bulionem i

odparować na średnim ogniu. Dodać maderę, doprawić solą i pieprzem, po czym

wlać śmietanę i starannie wymieszać. Podgrzewać na małym ogniu, nie dopuszczając do wrzenia przez 5 min. Farszem tym napelnić wnętrza upieczonych foremek z ciasta. Wstawić je na 5 min do ciepłego piekarnika, nakryć przykrywkami i podawać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 28.

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