Vol-au-vent z pieczarkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2556 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 4 godz.

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

400 g malych pieczarek,

250 ml bulionu,

100 ml madery,

100 ml gestej smietany,

1 lyzka masla,

sol, pieprz.

1. Ciasto podzielic na 4 rowne czesci. Kazda z nich podzielic na pol i rozwalkowac na 2 placki o grubosci ok. 4 mm. Wyciac z nich krazki o srednicy ok.

10 cm. Jeden z krazkow ulozyc na nawilzonej blasze do pieczenia; w srodku

drugiego wyciac otwor o srednicy 9 cm, Powstaly w ten sposob pierscien ulozyc na lekko nawilzonym pierwszym placku. Pozostale z tej porcji ciasto ponownie rozwalkowac i wyciac z niego kolejne 2 pierscienie, tych samych rozmiarow co poprzedni, i umiescic je na nim. Wyciety z ostatniego pierscienia

krazek ciasta zacowac jako przykrywke powstalej w ten sposob foremki z ciasta. Identycznie postapic z pozostalymi porcjami ciasta - przykrywki ulozyc

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

Upieczone foremki trzymac w cieple.

2. Obrane i umyte cale pieczarki przesmazyc na masle 5-7 min. Zalac bulionem i

odparowac na srednim ogniu. Dodac madere, doprawic sola i pieprzem, po czym

wlac smietane i starannie wymieszac. Podgrzewac na malym ogniu, nie dopuszczajac do wrzenia przez 5 min. Farszem tym napelnic wnetrza upieczonych foremek z ciasta. Wstawic je na 5 min do cieplego piekarnika, nakryc przykrywkami i podawac.

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

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