
Ciasto ptysiowe z serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2089 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

150 g maki pszennej,

1 łyżka maki kartoflanej,

250 ml wody,

75 g masła,

5 jaj,

1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia,

200 g sera comte, gruyere lub ementalera,

1/2 łyżeczki soli,

masło do posmarowania formy.

1. Zagotować wodę z solą i masłem w dużym płaskim rondlu. Zdjąć z ognia i, stale mieszając, dodać mąkę pszenną wymieszaną z mąką kartoflaną. Ciasto wyrobić łyżką, postawić na małym ogniu i ucierać, aż zacznie odstawać od boków

naczynia. Przenieść je do miski i, nie przerywając ucierania, wbijać po jednym 4 jaja. Na końcu dodać proszek do pieczenia i starty na tarce ser (150

g).

2. Formę w kształcie pierścienia (z otworem w środku), posmarować masłem i nałożyć ciasto. Można też uformować na posmarowanej blasze pierścien z ciasta.

3. Ciasto posmarować roztrzepanym jajem, posypać pozostałym startym serem.

4. Nagrząć piekarnik do 220°C, piec 20 min. Następnie obniżyć temp, do 175°C i

piec dalsze 20-25 min.

5. Ciasto podawać gorące z zieloną sałatą i czerwonym winem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 50.

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