
Mazurskie ciasto serowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2022 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2 godz. 40 min.

Ciasto:

300 g maki,

30 g drozdzy,

125 ml mleka,

1 jajo,

1 lyzeczka cukru, sol,

tluszcz do smarowania formy.

Farsz:

150 g chudego boczku,

250 g cebuli,

1 lyzka masla,

200 g sera tylzyckiego (zoltego).

1. Z kilku lyzek maki, drozdzy, cieplego mleka i cukru przygotowac rozczyn.

Nastepnie postawic go w cieple miejsce do wyrosniecia na ok. 30 min.

2. Do wyrosnietego rozczynu dodac pozostale skladniki, zagniesc ciasto. Uformowac z niego kule i odstawic do wyrosniecia na kolejne 40-60 min.

3. Boczek pokroic w kostke, cebule obrac, posiekac. Na patelni rozgrzac maslo, zrumienic boczek i cebule. Ser pokroic w cienkie plasterki.

4. Okragla forme srednicy 24 cm posmarowac tluszczem i wylozyc ciastem. Na cieście ukladac na przemian warstwy boczku, cebuli i plasterki sera. Na wierzchu powinien byc ser.

5. Forme wstawic do piekarnika ogrzanego do temp. 220°C, piec 40 min.

6. Goracy placek wyjac z formy, pokroic jak tort. Podawac z lekkim czerwonym lub bialym wytrawnym winem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 60.

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