
Placek z farszem kartoflano-serowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1986 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 3 godz. 20 min.

Ciasto:

250 g maki,

100 g masła,

4 łyżki zimnej wody,

sol,

4 łyżki wytrawnego białego wina.

Farsz:

3 kartofle,

2 male cebule,

200 g sera raclette (lub inny poltwardy).

Inne:

250 ml smietanki 18%,

1 jajo,

sol, swiezo mielony biały pieprz,

tluszcz do posmarowania formy.

1. Składniki ciasta wymieszać, utrzeć na jednolitą masę. Wstawić do lodówki na 2 godz.
2. Ugotowane w łupinach kartofle obrać, pokroić w zapałkę. Cebule obrać, pokroić w plasterki.
3. Ciasto rozwałkować i ułożyć w formie posmarowanej tłuszczem.
4. Na cieście ułożyć kartofle oraz cebule i pokrojony cienko ser.
5. Piec 40 min w piekarniku ogrzanym do temp. 220°C. Po 20 min pieczenia zalać smietanką wymieszaną z jajem, solą i pieprzem.
6. Placek podawać z czerwonym lub białym wytrawnym winem. Na kartoflach i cebuli można ułożyć jabłko pokrojone w cienkie plasterki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 54.

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