Placek z farszem kartoflano-serowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1959 razy.

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

Ciasto:

250 g maki,

100 g masla,

4 lyzki zimnej wody,

sol,

4 lyzki wytrawnego bialego wina.

Farsz:

3 kartofle,

2 male cebule,

200 g sera raclette (lub inny poltwardy).

Inne:

250 ml smietanki 18%,

1 jajo,

sol, swiezo mielony bialy pieprz,

tluszcz do posmarowania formy.

1. Skladniki ciasta wymieszac, utrzec na jednolita mase. Wstawic do lodowki na

2 godz.

2. Ugotowane w lupinach kartofle obrac, pokroic w zapalke. Cebule obrac, pokroic w plasterki.

3. Ciasto rozwalkowac i ulozyc w formie posmarowanej tluszczem.

4. Na ciescie ulozyc kartofle oraz cebule i pokrojony cienko ser.

5. Piec 40 min w piekarniku ogrzanym do temp. 220żC. Po 20 min pieczenia zalac

smietanka wymieszana z jajem, sola i pieprzem.

6. Placek podawac z czerwonym lub bialym wytrawnym winem. Na kartoflach i cebuli mozna ulozyc jablko pokrojone w cienkie plasterki.

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

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