
Ser zapiekany w ciescie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2312 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

150 g bialego sera,

150 g owczego sera,

200 g zoltego sera,

250 g masla,

3 jaja,

500 g ciasta fyllo (przepis w "ogolne"),

100 ml mleka,

sol, pieprz.

Sos:

2 lyzki masla,

2 czubate lyzki maki,

500 ml mleka,

2 jaja,

200 g utartego zoltego sera,

sol.

1. Ciasto fyllo podzielic na 2 czesci, rozwalkowac, nakryc sciereczka, by nie

wyschlo.

2. Przyrzadzic sos. Maslo rozpuscic, dodac malymi porcjami make, mieszajac stale drewniana lyzka, wlac powoli mleko, ciagle mieszac, gdy zacznie gestniec

dodac ser i sol. Zdjac z ognia, ubic jaja, wlac do sosu i dokladnie rozprowadzic.

3. Utrzec zolty ser, rozdrobnic ser bialy i owczy. Ubic jaja, wymieszac z serami, dodac sos beszamelowy.

4. Naczynie do zapiekania nasmarowac tluszczem, dno i scianki wylozyc ciastem,

ciasto natluscic, napelnic farszem, przykryc reszta ciasta.

5. Wierzch ciasta posmarowac mlekiem. Wstawic do nagrzanego piekarnika. Zapiekac 1 godz. Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 84.

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