
Zupa zapiekana z ciastem francuskim

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2382 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 4 godz. 50 min.

400 g cieleciny,

100 g cebuli,

60 g suszonych podgrzybkow,

1 marchewka,

2 łyżki masła,

2 łyżeczki maki kartoflanej,

40 ml madery lub sherry,

1,2 l wywaru ciemnego (przepis w rozdz. "zupy").

Ciasto francuskie:

150 g maki,

150 g masła,

75 ml wody,

sol,

jajo do smarowania.

1. Grzyby umyc, wlozyc do cieplej, przegotowanej wody (400 ml), moczyć 3 godz.

Ugotowac w tej samej wodzie. Wywar z grzybow przecedzic, odstawic. Grzyby

pokroic w cienkie paseczki.

2. Cielecine umyc, pokroic w kostke. Cebule i marchewke obrac, oplukac, pokroic

w drobna kostke. Na masle podsmażyc cebule, dodac marchewke i cielecine. Dusic 20 min. Zalac ciemnym wywarem i wywarem z grzybow. Make wymieszac z sherry i 4 łyżkami wywaru. Wlac do zupy, zagotowac.

3. Przygotowac ciasto francuskie: z maki i wody z dodatkiem soli zagniesc ciasto. Wyrobic, uformowac kule, wstawic do lodowki na 20 min. Rozwalkowac na

prostokat grubosci 5 mm. Na srodku polozyc maslo, zlozyc ciasto na 3 czesci.

Rozwalkowac na grubosc 5 mm, wstawic do lodowki na 15 min. Czynnosc te powtorzyc 3 razy.

4. Zupe przelac do kokilek. Zewnetrzne brzegi kokilek posmarowac jajem na szerokosc 2 cm. Ciasto rozwalkowac na grubosc 5 mm. Wyciac 4 krazki o srednicy

wiekszej o 4 cm od srednicy kokilek. Kokilki przykryc krazkami z ciasta i

przyleplic brzegi do zewnetrznych brzegow kokilek. Wstawic do piekarnika,

piec w temp. 200żC przez 15-20 min. Podawac od razu po wyjeciu z piekarnika.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 64.

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