
Zapiekanka z grzybami na kruchym spodzie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3134 razy.

Składniki na 8 porcji:

Na kruche ciasto:

10 czubatych łyżek mąki,

5 płaskich łyżek masła lub margaryny,

1 jajko,

sól,

tłuszcz do formy,

mąka do posypania blatu.

Na nadzienie:

25 dag pieczarek,

20 dag prawdziwków,

10 dag wędzonego boczku,

1 pojemnik (20 dag) gęstej kwaśnej śmietany,

10 dag tartego żółtego sera (ementalera lub goudy),

4 jajka,

1 pęczek szczypiorku,

sól, biały pieprz, gałka muskatołowa.

Zagnieść mąkę z utartym tłuszczem, jajkiem i szczyptą soli, włożyć ciasto na pół godziny do lodówki. Oczyszczyć grzyby, opłukać, pokroić w plasterki. Pokroić boczek w kostkę. Umyć i posiekać szczypiorek. Rozbełtać jajka w śmietanie, wymieszać z utartym żółtym serem. Doprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową. Wrzucić grzyby, połowę boczku i szczypiorku. Rozwałkować ciasto na posypanym mąką blacie - w kształt koła. Posmarować tłuszczem formę (o średnicy 28 cm), wyłożyć ciastem. Nakłuć ciasto w kilku miejscach widelcem, posmarować nadzieniem. Piec 50 minut w piekarniku w temperaturze 200 stopni C. Usmażyć na suchej patelni resztę boczku, posypać zapiekankę boczkiem i szczypiorkiem.

czas przygotowania - ok. 1 i 1/2 godziny

1 porcja - 450 kalorii

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:30:47

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:30:47

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-24 11:53:46

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-24 11:53:46