Zapiekanka z kiełkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2305 razy.

20 dag ziemniaków,

po 5 dag różnych kiełków (pszenicy, soi, rzodkiewki),

12 dag mąki,

10 dag masła,

2 jajka,

12 dag gęstej śmietany,

1 pęczek natki pietruszki,

15 dag selera,

10 dag sera mazurskiego,

1 łyżeczka vegety lub przyprawy delikat,

1-2 ząbki czosnku,

2 świeże listki lub 1/2 łyżki suszonego lubczyku,

2 łyżki majeranku,

pieprz,

sól,

1 łyżka masła do wysmarowania formy.

Kiełki moczyć 10 min w zimnej wodzie, wypłukać i osuszyć

Mąkę wymieszać ze szczyptą soli i łyżeczką masła.

Dodać 2-3 łyżeczki wody i wyrobić ciasto na jednolitą

masę (nie powinno się lepić). Rozwałkować na cienki

placek, włożyć do wysmarowanej masłem formy,

podwyższając brzeg 3-4 cm, i lekko przycisnąć ciasto

widelcem do dna. Zostawić na 30 min w temp. pokojowej.

Ziemniaki obrać i opłukać . Pokroić w cienkie plasterki i

powtykać je ukośnie w ciasto. Piec 15 min w piekarniku

nagrzanym do temp. 200 st.C. Jajka wymieszać ze

śmietaną, solą, delikatą, pieprzem i ziołami. Dodać kiełki i rozdrobniony czosnek. Seler umyć , obrać , zetrzeć na tarce, dodać do śmietany. Ser zetrzeć na tarce i połową posypać ziemniaki. Polać ziemniaki śmietaną z dodatkami posypać resztą startego sera i wiórkami masła.

Zapiekankę wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 40 min w temp. 220 st.C, aż ciasto będzie jasnobrązowe. Podawać gorące do mięsa lub wędliny.

and 1=1
Nadesłał(a): 2021-08-08 20:31:00

and 1=2
Nadesłał(a): 2021-08-08 20:31:00