Pikantny placek z cebulą na gorąco

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3219 razy.

Ciasto półfrancuskie z 25 dag mąki, 10 dag masła i śmietany (ilość śmietany zależy od milgotności mąki; nie więcej jak pół szklanki).

Ciasto robi się z bardzo zimnych składników, siekając je nożem i zagniatając jak najkrócej. Powinno mieć gęstość ciasta na pierogi. Trzeba je włożyć na co najmniej 12 godzin do lodówki, potem wyłożyć nim średnią blachę lub formę do tarty, podpiec 10 minut w nagrzanym do 200 st. piekarniku.

Nadzienie składa się z dużej ilości cebuli (ile kto lubi) pokrojonej w krążki i podduszonej na masełku. Można wrzucić np. szynkę bądź niezbyt tłusty wędzony boczek pokrojony w kostkę i podsmażony, takoż potraktowane pieczarki...

Nadzienie wykładamy na ciasto, całość polewamy szklanką śmietany z rozmąconymi w niej 2-3 jajkami. Posypujemy żółtym tartym serem i zapiekamy do zrumienienia. Przyprawia się to pieprzem, solą, papryką, gałką muszkatołową, majerankiem, tymiankiem, co komu się podoba. Je się na gorąco, popijając czerwonym, wytrawnym winkiem.

smacznego,

From: Aneta Baran baran@sp054.cern.ch