



Norway
grants

Szef Kuchni
ARCHE
HOTEL PIŁA
Poleca!

Quiche Lorraine

Ciasto francuskie lub kruche (można kupić już gotowe lub zrobić samemu :))

Składniki na wypełnienie

250 g boczku wędzonego surowego lub szynki szwarcwaldzkiej lub innej wędliny, którą mamy w lodówce

3 duże jajka - do 200 g po rozbiciu

200 g śmietany kwaśnej 18 %

150 ml śmietanki słodkiej 30 %

100 g sera

1/3 łyżeczki gałki muszkatołowej

po sporej szczypcie pieprzu i soli oraz ulubionych przypraw

mała garść natki pietruszki

Przygotuj formę pod tarte. Zalecam niską, okrągłą formę o średnicy 28 cm z pofalowanymi rantami. Ma to być foremka przeznaczona do wypieków. Formę wyłożyć papierem do pieczenia i rozwinąć ciasto.

Ciasto należy delikatnie podpiec, ale wcześniej należy je ponakłuwać widelcem.

Wstawić na około 10 -15 min do nagrzanego piekarnika do 180 stopni. W tym czasie przygotowujemy wsad.

Jajka, śmietany i 2/3 sera łączymy w misce, dodajemy sól, pieprz i inne przyprawy. Wędlinę kroimy w kosteczkę i delikatnie podsmażamy, możemy też dodać inne warzywa lub grzyby.

Następnie łączymy podsmażone składniki z masą jajeczną.

Tak przygotowaną masę wylewamy na podpieczone ciasto. Pozostałym serem posypujemy na wierzchu. Piec w temperaturze 180 stopni około 30-35 minut.

Po wyjęciu poczekać aż przestygnie, pokroić i posypać pietruszka przed podaniem.





Norway
grants

Szef Kuchni
ARCHE
HOTEL PIŁA
Poleca!

Zupa cebulowa

Liczba porcji: 4-5

Składniki:

1 kg cebuli zwyczajnej - 5 dużych cebul

80 g masła klarowanego - niecałe pół kostki

800 ml bulionu wołowego lub warzywnego lub innego dostępnego

5 średnich ząbków czosnku

zioła i przyprawy: łyżeczka tymianku, po pół łyżeczki soli i pieprzu, płaska łyżeczka cukru, 2 liście laurowe

Składniki na grzanki:

pół długiej bagietki pszennej

2 łyżki delikatnej oliwy z oliwek

50 g sera Gruyère lub innego sera typu parmezan lub innego jaki mamy w lodówce

Cebulę obrać i pokroić w piórka, masło lub oliwę rozgrzać na patelni i dołożyć pokrojoną cebulę. Smażyć do na średnim ogniu przez około 20 minut bez przykrycia, potem dodać sól, cukier i liście laurowe. Smażyć kolejne 20 minut, dodać pieprz oraz czosnek przepuszczony przez praskę i tymianek. Mieszymy cały czas naszą cebulę. Dodajemy około 200 ml bulionu i gotujemy przez chwilę, następnie wlać resztę bulionu i gotować na małym ogniu przez 30 minut.

Bagietkę pokroić w kromki, posmarować oliwą i zrumienić na patelni lub włożyć do piekarnika. Na sam koniec posypać serem i jeszcze chwilę zapiec.

