



JESIENNA ZAPIEKANKA Z LEŚNYMI GRZYBAMI



90 MINUT



8 PORCJI

SKŁADNIKI



BULION GRZYBOWY:

- 1 mała cebula
- 3 gałązki natki pietruszki
- 50 g suszonych podgrzybków
- 1 łyżeczka pieprzu w ziarnach
- 1 łyżeczka soli

ZAPIEKANKA:

- 8 łyżek masła
- 1 opakowanie macy (ok 10 sztuk)
- 5 jaj Kotliny Natury
- ½ łyżeczki papryki w płatkach
- 150 g crème fraîche
czyli 120 g śmietanki 36% + 2 łyżki maślanki
- 150 g śmietanki 36%
- 1 opakowanie baby szpinaku
- 280 g podgrzybków lub borowików
- 220 g rydzy lub kurek
- 1 średnia cebula

DO PODANIA:

- koperek
- czerwony pieprz

PRZYGOTOWANIE



BULION

1. Cebulę opal na gazie lub suchej patelni. Przełóż do małego rondla, dodaj pietruszkę, suszone grzyby, ziarna pieprzu i 5 szklanek wody. Zagotuj, następnie zmniejsz ogień i gotuj na wolnym ogniu, aż bulion zredukuje się do 3½ szklanki i będzie mętny, około 1 godziny. Przecedź bulion przez drobne sito do małego garnka (powinno być około 3 filiżanek), resztki wyrzuć. Wymieszaj z solą.

ZAPIEKANKA

2. Połam macę na 6 cm kawałki i umieść w dużej misce. Zalej 2 szklankami bulionu grzybowego i delikatnie wymieszaj (pozostałą 1 szklankę bulionu zostawić na później). Odstaw, aż maca nasiąknie, ale nadal powinna zachować swój kształt, około 30 minut.
3. W międzyczasie, wymieszaj jajka, crème fraîche i śmietankę w średniej misce; dopraw solą.
4. Podgrzej 4 łyżki masła na dużej patelni, na średnim ogniu. Jak tylko masło zacznie się pieścić, dodaj grzyby - podgrzybki i rydze. Smaż mieszając, aż uwolni się płyn z grzybów i zredukuje się o połowę, około 5 minut. Dopraw solą i przełóż do średniej miski.
5. Zmniejsz ogień do średniego. Podgrzej pozostałe 4 łyżki masła na tej samej patelni. Dodaj posiekaną cebulę i szczyptę soli. Smaż, mieszając od czasu do czasu, aż cebula stanie się złotobrązowa. Dodaj liście szpinaku (w dwóch partiach), pozwalając im zmięknąć, około 4 minuty. Dopraw solą. Przenieś do miski z grzybami, wymieszaj i pozostaw do ostygnięcia. W międzyczasie, rozgrzej piekarnik do 150°. Wymasuj masłem naczynie do pieczenia o wymiarach 30x20 cm.
6. Dodaj mieszankę grzybową do miski z macą i wymieszaj. Następnie w dużej misie połącz mieszankę grzybową z masą śmietanowo-jajeczną. Po wymieszeniu, jeśli masa wygląda na zbyt suchą, dodaj więcej wywaru, aż będzie lekko wilgotna, ale nie wodnista. Ostrożnie wlej masę do wcześniej nasmarowanego masłem naczynia żaroodpornego i piecz, aż wierzch będzie złotobrązowy, około 55-65 minut. Przed podaniem poczekaj, aż delikatnie ostygnie.

KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLÓGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL