



KIEŁBASY ZAPIEKANE W CIEŚCIE (TOAD IN THE HOLE) (THERMOMIX® TM6, TM5, TM31)

⏱ 15 min. ⌚ 55 min. 🌿 Łatwy 🍴 6 porcji 📏 na 1 porcję: Wartość kaloryczna 1459.8 kJ, Wartość kaloryczna 348.7 kcal, Białko 24.5 g, Węglowodany 21.7 g, Tłuszcz 18.5 g, Tłuszcze nasycone 6.8 g, Błonnik 0.6 g, Sód 977.8 mg

SKŁADNIKI

1 łyżeczka masła klarowanego
6 kielbas wieprzowych, wędzonych, np. śląskich (ok. 500 g)
370 g mleka
150 g mąki pszennej
3 jajka, rozmiar L
½ łyżeczki soli
¼ łyżeczki pieprzu czarnego, mielonego

PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE

naczynie do zapiekania (30 x 20 x 6 cm), szczypcy kuchenne, patelnia grillowa, ostry nóż, kratka do studzenia

Przygotowanie

1. Rozgrzać piekarnik do temp. 210°C. Na kielbasach zrobić ostrym nożem po 3 skośne nacięcia z każdej strony. Rozgrzać patelnię grillową bez dodawania tłuszczu, obsmażyć na niej nacięte kielbasy z obu stron po ok. 5 min. W tym czasie naczynie do zapiekania (30 x 20 x 6 cm) natłuścić masłem klarowanym, włożyć do rozgrzanego piekarnika na ok. 5 min (210°C) oraz przygotować ciasto.
2. Do naczynia miksującego wlać mleko, dodać mąkę, jajka, sól i pieprz, zmiksować **15 s/obr. 6**. Naczynie do zapiekania wyjąć z piekarnika, przy pomocy szczyptic kuchennych przełożyć do niego zgrillowane kielbasy, ostrożnie zalać je przygotowanym ciastem.
3. Piec 35-40 min (210°C) lub do momentu, aż ciasto będzie złotobrązowe. Odstawić na kratkę na 5-10 min przed podaniem. Podawać na ciepło, udekorowane np. świeżym rozmarynem.

WSKAZÓWKA

- W razie potrzeby w punkcie 3. w połowie czasu pieczenia naczynie przykryć folią aluminiową, co zapobiegnie nadmiernemu przypiekaniu się ciasta.

WARIANT

- Do ciasta w punkcie 2. można dodać dodatkowo ½ łyżeczki suszonego rozmarynu lub tymianku lub 2-3 gałązki świeżego.

INFORMACJA O POTRAWIE

- Toad in the hole, czyli w wolnym tłumaczeniu "ropucha w dziurze" to tradycyjna potrawa pochodząca z wysp Brytyjskich, której bazą są grillowane lub smażone kielbaski zapieczone w cieście naleśnikowym (yorkshire pudding). Danie jest bardzo sycące, stąd polecane jest szczególnie w chłodne, jesienne dni.

MEDIA

