

## POLEWKA SADECKA

(4 porcje, czas przygotowania 60 minut)

Jajka ugotować na twardo. Boczek drobno pokroić w kosteczkę i zrumienić na patelni na złoty kolor. Do podsmażonego boczku dodać drobno posiekaną cebulę, czosnek zrumienić. Serwatkę zagotować, dodać liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, podsmażony boczek, cebulę i czosnek oraz drobno pokrojoną kiełbasę lisiecką. Sporządzić zawiesinę z mąki i śmietanki – zagęścić polewkę. Doprawić do smaku majerankiem, solą wielicką, vegetą i przyprawą maggi. Jajka pokroić w cząstki, umieścić w naczyniu żaroodpornym lub glinianym, zalać polewką tak, aby od górnej części naczynia pozostał luz ok. 1 cm. Na wierzch naczynia ułożyć szpatułki lub patyczki do szaszłyków (aby zabezpieczyć ciasto kruche przed wpadnięciem). Ciasto rozwałkować na grubość ok. 4 mm nakryć naczynie, w którym znajduje się polewka, piec w temperaturze ok. 170°C przez ok. 35 minut. Po upieczeniu posypać tartym oscypkiem.



1400 ml serwatki.  
200 g kiełbasy lisieckiej  
4 jajka  
30 g cebuli  
150 g boczku  
130 g mąki pszennej  
350 ml śmietanki słodkiej  
10 g czosnku  
nać pietruszki  
majeranek, ziele angielskie,  
liść laurowy, vegeta, maggi, cukier,  
sól wielicka, kwasek cytrynowy  
(do smaku)  
kolorowy pieprz

## **Ciasto kruche słone**

600 g mąki pszennej

250 g margaryny

50 g smalcu

4 żółtka

szczypta soli wielkiej

0,8 g czosnku

125 ml śmietany kwaśnej

200 g oscypka

0,4 g proszku do pieczenia

Mąkę, proszek do pieczenia – przesiać, dodać margarynę, smalec – posiekać, następnie dodać żółtka, sól, śmietanę i rozdrobniony czosnek – zagnieść ciasto – schłodzić.