

WORTH TO EAT...

Food blog

Celozrnný quiche s chřestem a sušenou šunkou

Potřebujeme:

na koláčovou formu cca 28 cm

na těsto

- 250 g celozrnné pšeničné mouky
- 125 g másla (studeného, jen lehce povoleného)
- 1 žloutek
- cca 5 lžic studené vody
- sůl

na náplň

- 200 ml zakysané smetany
- 100 g mozzarely (suché, nikoliv v nálevu) příp. jiného tvrdého sýru
- 4 vejce
- 100 g sušené šunky
- 1/2 pórků
- 1 svazek zeleného chřestu
- sůl, pepř



Jak na to:

Z mouky, másla, žloutku, vody a soli připravíme hladké těsto. S těstem pracujeme co nejrychleji a příliš ho nehněteme, aby si těsto zachovalo křehkost a nebylo tvrdé. Hněteme jen tolik, aby se jednotlivé ingredience spojily. Podle potřeby přidáme vodu, pokud se těsto drolí, dokud nevznikne hladká hmota. Hotové těsto dáme odpočinout minimálně na 30 min. do ledničky.

Chřestu odломíme dřevnaté konce a loupeme od hlavičky směrem dolů, stačí oloupat pouze ve spodní polovině. K loupání používám obyčejnou kuchyňskou škrabku. Z takto připraveného chřestu odkrojíme ozdobné hlavičky, které použijeme na vrch koláče a zbytek nakrájíme na cca 1 cm kousky. Nakrájený chřest vložíme do osolené vroucí vody a blanšírujeme asi 10 minut, poté ho zchladíme v ledové vodě.

Troubu předehřejeme na 200°C a z ledničky vyndáme vychlazené těsto. Těsto rozválíme a

Dobrou chuť ♥

WORTH TO EAT...

Food blog

opatrně přeneseme do koláčové formy, kterou jsme si předtím vymazali máslem a vysypali hrubou moukou. Těsto vytvarujeme do formy, dno propíchneme vidličkou, vyložíme pečícím papírem a zatížíme fazolemi, nebo jinou luštěninou, aby se těsto nenafouklo, a dáme předpéct na 30 minut.

Zatímco se těsto peče, pokračujeme v přípravě náplně. Pórek očistíme a nakrájíme na kolečka a lehce ho orestujeme na másle, po chvíli k pórkům přidáme i na kousky nakrájenou sušenou šunku a společně pár minut opékáme. K pórkům a šunce přimícháme i blanšírovaný chřest (hlavičky si dáme stranou) a směsí pak pokryjeme dno předpečeného koláče.

V misce lehce prošleháme vajíčka, přidáme zakysanou smetanu, nastrohanou mozzarellu, sůl a pepř, rozmícháme a nalijeme na koláč. Navrch rozložíme na ozdobu hlavičky chřestu :-).

Quiche vložíme do trouby, teplotu stáhneme na 180°C a pečeme dalších 30 minut, případně déle, až bude náplň zcela upečená a povrch zlatavý.

Dobrou chuť ♥