

Koláč Quiche

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V mise zmiešame múku, maslo nakrájané na kocky, žltok a 4 lyžičky vody. Vymiesime cesto a na pomúčenej doske spracujeme. Cesto rozvaľkáme na tenko a dáme do okrúhlej formy tak, aby prevísalo cez okraje. Cesto popicháme vidličkou a dáme do chladničky na 10 minút odležať.

Rúru vyhrejeme na 200 °C. Vložíme do vyhriatej rúry a pečieme 15 minút.

Kým sa cesto pečie, pripravíme si plnku. V malej panvici opražíme slaninu nakrájanú na kocky. Polovicu syra nakrájame na kocky a časť nastrúhame. Syrové kocky a časť opečenej slaniny dáme na predpečené cesto.

Kyslú smotanu vymiešame so smotanou na šľahanie, pridáme rozšľahané vajcia, štipku nastrúhaného muškátového orieška, soľ a mleté biele korenie. Plnku nalejeme na cesto.

Povrch posypeme nastrúhaným syrom a pridáme zvyšok opečenej slaniny. Koláč dáme do rúry a pečieme pri 190 °C asi 25 minút alebo dovtedy, kým povrch nie je zlatistý.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 180 g
- **Váhalova slanina** - 200 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 200 g
- **Muškatový orech celý** - 1 g
- **Pitná voda nesýtená** - 40 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Smotana na šľahanie** - 200 g
- **Maslo** - 100 g
- **Žltok** - 28 g
- **Korenie biele mleté** - 2 g
- **Eidam 30%** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

