

Quiche štyroch chutí

Potrebuje

- - 280 g hladkej múky + na poprášenie
- - 165 g studeného masla, nakrájaného na kúsky
- - 3 - 4 menšie cibule, nakrájané na tenké polkolieska
- - 2 veľké vajcia
- - 250 ml smotany na šľahanie
- - Karička eidam plátky klasik 45 %, 100 g
- - Karička smotanová nátierka, 120 g
- - soľ a korenie
- - cesnak
- - 3 - 4 šampiňóny
- - čerstvý špenát
- - cherry paradajky
- - 120 g slaniny
- - olej

Postup

Z múky, 140 g masla a 1/4 lyžičky soli urobte mrveničku. Vlejte 8 lyžíc studenej vody a vymieste cesto. Vytvarujte z neho guľu a dajte na 30 minút chladiť.

Rúru zahrejte na 200 °C. Na ľahko pomúčenej ploche vyvaľkajte z cesta kruh o niečo väčší než 25-centimetrová koláčová forma. Preneste ho do formy a zatlačte k okrajom tak, aby vznikla „miska“. Dno cesta zľahka popichajte vidličkou, vyložte papierom na pečenie a zaťažte fazuľami. Pečte 20 minút, potom odstráňte papier aj fazule.

Na zvyšnom masle v malom hrnci 20 minút (za občasného premiešavania na strednom plameni) zahrievajte cibuľu, kým zmäkne. Následne stiahnite z ohňa. Na panvičke s trochou oleja zľahka orestujte zvlášť šampiňóny, zvlášť špenát s jedným strúčikom cesnaku a nakoniec zvlášť slaninu (bez oleja).

V mise vyšľahajte vajcia, pridajte smotanu, strúčik cesnaku, Karička nátierku a na kocky nakrájané Karička eidam plátky klasik. Osolte, okoreňte. Na cesto naneste cibuľu a potom na pomyselné štvrtiny zvlášť položte špenát, slaninu, šampiňóny a na polovice nakrájané paradajky. Pečte 20 - 25 minút. Koláč je upečený, keď nôž po vpichnutí do stredu ostane čistý. Nechajte vo forme vychladiť a podávajte.

Tento recept nám posielala: Karička tím
náročnosť: stredná
čas: 2 hodiny
porcie: 8