



Sýrový quiche

Ingredience

hladká mouka: 250 g
máslo: 30 g
sůl
voda: 100 ml
smetana ke šlehání: 220 ml
vejce: 3 ks
tvrdý sýr: 200 g
muškátový oříšek
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Z mouky, změkklého másla a vody utvoříme hladké nelepivé těsto. Z těsta uděláme kouli, zabalíme ji do alobalu a dáme alespoň na 2 hodiny odpočinout do lednice. Z těsta vyválíme placku širokou maximálně 0,5 cm a dáme ji do kulaté formy. Propícháme vidličkou a dáme péct na 10 minut do trouby vyhřáté...

Sýrový quiche - recept

Z mouky, změkklého másla a vody utvoříme hladké nelepivé těsto. Z těsta uděláme kouli, zabalíme ji do alobalu a dáme alespoň na 2 hodiny odpočinout do lednice. Z těsta vyválíme placku širokou

maximálně 0,5 cm a dáme ji do kulaté formy. Propíchneme vidličkou a dáme péct na 10 minut do trouby vyhřáté na 190 °C. Na těsto dáme polovinu nastrohaného sýra, smetanu smícháme s rozšlehanými vejci, pepřem a trochou muškátového oříšku a nalijeme na sýr. Posypeme zbytkem sýra a **quiche** pečeme při 190 °C asi 45 minut dozlatova.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí