



Quiche s lesními houbami, rukolou a cherry rajčaty



Druh jídla:



Bezmasá a zeleninová jídla

Příležitost:



Nečekaná návštěva

Sezóna:



Houbařská sezóna

Způsob vaření:



Pečení

Pierwsza sekcja

Způsob přípravy

Mouka prosejeme přes síto, přidáme sůl, máslo, smetanu a vejce, celé důkladně promícháme a postupně přidáváme vodu. S těsta vypracujeme kouli, zabalíme do folie a vychladíme v chladničce.

Houby orestujeme v olivovém oleji a másle s česnekem a cibulí. Po 15 minutách přidáme petržel a dochutíme houbových kořením.

Těsto vyválíme, přeložíme do vymazané kovové koláčové formy, propíchneme vidličkou a pečeme cca 15 minut při teplotě 200 °C. Na upečený koláč uložit aromatické houby, zalijeme vejce rozšlehané se smetanou, parmazánem a muškátový oříšek. Zapečeme v troubě asi 20 až 30 minut při teplotě 200 °C.

Teplý quiche podáváme posypaný rukolou a cherry rajčaty.