

Quiche s pečenými rajčaty

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cherry rajčata, přepůlená 300 g
- Sůl 2 špetka
- Pepř 2 špetka
- Olivový olej 1 lžíce
- Plátková slanina, nakrájená na nudličky 200 g
- Vejce 3 ks
- Žloutky 3 ks
- Plnotučné mléko 250 ml
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Sýr Gruyère, nastrohaný 100 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 200°C. Přepůlená rajčata vyskládejte na plech, řeznou stranou nahoru, posypejte solí a pepřem a dejte je na hodinu do trouby, aby se vysušila. V pánvi rozpalte olej a vhodte do ní kousky slaniny. Opečte je dokřupava, pak je položte na papírové utěrky, aby vsákly přebytečný tuk. Vejce, 2 žloutky, mléko a smetanu našlehejte v misce, osolte a opepřete. Těsto rozviňte a vyložte jím koláčovou formu o průměru 24 cm. Dno na mnoha místech propíchejte vidličkou a dejte na 30 minut chladit. poté překryjte pečícím papírem, zatěžte fazolemi a při 190°C pečte 20 minut. Vytáhněte z trouby, odstraňte fazole s papírem a koláč potřete zbylým

žloutkem. Vraťte do trouby a pečte 5 minut. Teplotu v troubě snižte, tentokrát na 140°C. Dno koláču posypte slaninou, většinou sýru, zalijte vaječnou směsí, navrch vyskládejte rajčata, posypejte zbylým sýrem a pečte 40 minut. Před podáváním asi hodinu chladte.