

Quiche s cibulí a sýrem gruyére

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

• **Korpus**

- polohrubá mouka 3 šálek
- sůl 2 lžička
- máslo 250 g
- voda 3.4 šálek
- sušené fazole 1 šálek

• **Náplň**

- cibule 1.5 kg
- olej 2 lžíce
- máslo 2 lžíce
- smetana 1 šálek
- žloutek 1 ks
- sýr gruyére 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1

Z másla a mouky zpracujte rukama drobenku. Přidejte sůl a po částech vodu tak, aby vzniklo pevné těsto. Pracujte rychle, jinak bude upečené těsto tuhé. Hotové těsto zabalte do fólie a nechte alespoň

30 minut odpočívat v lednici.

2

Troubu předehřejte na 200 °C.

3

Připravte náplň. Cibuli zvolna opékejte na oleji a másle asi 30 minut, dokud nezezlátne. Nespěchejte, pomalým smažením cibule zkaramelizuje a zesládne. K hotové cibuli přidejte smetanu, žloutek a sýr. Směs ochuťte solí, čerstvě mletým pepřem a muškátovým oříškem. Odložte.

4

Odpočaté těsto rozválejte, přeneste do vyšší formy na quiche (můžete klidně použít i rozevíratelnou dortovou formu). Rukama vtlačte do formy a odřízněte na okrajích přebytečné těsto (pokud se někde udělá díra, zalepte ji kouskem těsta). V rukách důkladně pomačkejte pečicí papír a potom jím vyložte těsto. Zasypte suchými fazolemi nebo hrachem.

5

Dejte do trouby a pečte 10 minut. Papír i s fazolemi odstraňte a pečte ještě 10 minut dozlatova. Luštěniny si schovejte pro příští pečení.

6

Koláč naplňte cibulovou směsí a pečte, dokud náplň nezpevní a její povrch nezezlátne. Chvilku před dopečením můžete dát na povrch koláče pár malých kousků másla.

7

Hotový quiche nechte nejdříve částečně zchladnout ve formě, pokud ho vyndáte horký, rozlomí se.