

Dýňový quiche s tymiánem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- pšeničná mouka 100 g
- máslo 40 g
- žloutek 1 ks
- dýně 300 g
- sušené rajčata v oleji 4 ks
- cibule 1 ks
- česnek 1 stroužek
- dýňová semínka 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1

Smícháme mouku a $\frac{1}{4}$ lžičky soli spolu s máslem, žloutkem a lžící studené vody a uhněteme těsto. Dvě malé (prům. 12 cm) formy potřeme olejem a vyložíme do nich těsto. Necháme odstát v chladnu.

2

Dýni nakrájíme na kostky (pokud použijeme dýni Hokaido, nemusíme ji loupat, ostatní druhy ano), rajčata necháme odkapat, 1 lžičku oleje si ponecháme. Rajčata nakrájíme nadrobno. Cibuli a česnek nasekáme nadrobno a s tymiánem podusíme na rozpáleném oleji. Přidáme dýni a rajčata, podusíme

společně asi 10 minut a ochutíme.

3

Dýni rozprostře na těsto, posypeme dýňovými semínky a pečeme asi 20-25 minut při teplotě 175 °C do zlatohněda.