Quiche Lorraine (kiš loren)

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 120 g
- máslo 40 g
- rostliný tuk 20 g
- smetana 2 dl
- anglická slanina 4 plátek
- vejce 2 ks
- voda 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Hladkou mouku, změklé máslo, tuk, špetku soli a vodu rychle zpracujeme v těsto, uděláme z něj

kouli a necháme odležet

2. Asi za 1 hodinu rozválíme v kolo a dáme do nízké koláčové formy

3. Slaninu nakrájenou na kostičky orestujeme na pánvičce, rozložíme ji na těsto a zalijeme vejci rozšlehanými se smetanou a mletým pepřem

4. Koláč hned dáme do horké trouby a pečeme asi půl hodiny při teplotě 190 °C

5. Krájíme a podáváme studený.