

Velikonoční quiche s vajíčky a šunkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- hladká mouka 200 g
- voda 3 lžíce
- sůl 1 špetka
- hera 150 g

- **Náplň**

- kozí sýr 200 g
- vejce 3 ks
- čerstvý tymián 1 lžíce
- smetanový sýr 200 g
- vařené vejce 4 ks
- cherry rajčata 1 balení
- smetana na vaření 2 dl
- uzená šunka 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mouku na těsto nasypeme do mísy a mírně osolíme. Heru nakrájenou na kostky rozdrobíme do mouky a rychlými pohyby, aby margarín neměl čas zteplat, vypracujeme těsto. Na pomoučeném vále vyválíme těsto a vyložíme jím dortovou formu o průměru 26 cm s vysokým lemem tak, aby těsto

tvorilo okraj. Přikryjeme a půl hodiny necháme v lednici. Poté propícháme vidličkou a zhruba 10 minut předpékáme v předehřáté troubě na střední stupeň 190 °C (v horkovzdušné troubě 175 °C). Dokud se těsto peče, připravíme náplň. Kozí sýr nastrouháme do mísy, přidáme smetanový sýr, smetanu a syrová vejce. Mírně osolíme, opepříme, okořeníme čerstvým nebo sušeným tymiánem, dobře promícháme. Vařená vejce nakrájíme na kolečka a vyložíme jimi předpečené těsto. Šunku nakrájíme na malé kostky a nasypeme na vajíčka. Poté vyplníme sýrovou masou a uhladíme. Cherry rajčata nasypeme rovnoměrně nahoru (pokud jsou velká, rozkrojíme je napůl). Vrátime do trouby a beze změny teploty dál pečeme 35–40 minut. Po upečení necháme asi 15 minut odpočinout a podáváme. Koláč se hodí nejen teplý coby oběd, ale i studený coby večeře.

Poznámka:

hera - 150g do těsta + kousek na vymazání formy
smetanový sýr - přírodní
podle potřeby přisolíme a připepříme