HOUBOVÝ QUICHE

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 8

- **Na jeden korpus**
- polohrubá mouka 175 g
- máslo 100 g
- vejce 1 ks
- **Suroviny na náplň**
- hříbky 300 g
- sýr comte 200 g
- šalotka 4 ks
- zakysaná smetana 200 ml
- smetana 200 ml
- vejce 3 ks
- muškátový oříšek 1 špetka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Šalotku nakrájíme najemno a orestujeme s kostičkami slaniny. Směs naneseme na těsto, přidáme sýr nakrájený na kostky a zalijeme royalem (tak se nazývá zálivka na quich, která se skládá ze smetany, vajec a muškátového oříšku).

Korpus
Ze surovin na korpus vypracujeme kompaktní těsto. Vyválíme, naneseme do formy na dortový korpus a vidličkou propícháme dno.

Pečeme ve vyhřáté troubě na 190 °C asi 30 - 35 minut.