

Slaný koláč se zeleninou a sýrem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- **Na základní těsto**

- Hladká mouka 200 g
- Máslo 100 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 lžička

- **Na náplň**

- Máslo 40 g
- Cuketa 90 g
- Fazole 80 g
- Střední cibule 3 ks
- Mléko 300 ml
- Hladká mouka 20 g
- Vejce 2 ks
- Kozí sýr 100 g
- Rajčata 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Základní těsto:

1. Na těsto připravované v robotu vsypte mouku prosátou se solí do nádoby spolu s máslem a

promixujte, až směs připomíná drobenku. Přidejte vejce a znovu mixujte, až se směs spojí v těsto. Při ruční výrobě zapracujte kousky másla do mouky prosáté se solí pomocí prstů nebo jídelního nože a pak vpracujte vejce. Těsto nehněťte příliš dlouho, bylo by tuhé. Kouli těsta zabalte do potravinové fólie a nechte alespoň 30 minut odpočívat v chladničce.

2. Troubu předehřejte na 200, horkovzdušnou na 180 stupňů. Do trouby vložte pečicí plech. Chladné těsto vyválejte na pomoučené pracovní ploše nebo válu, pomocí válečku je přeneste do formy a tlakem prstů jím formu vyložte. Pečlivě vymačkejte do zvlněných okrajů; přes povrch přejedte válečkem, abyste zarovnali přečnívající okraje. Těsto propíchejte vidličkou, navrch položte list pečicího papíru (nemusí přesně kopírovat tvar formy) a vsypte do něj hrst suchých luštěnin (fazolí). Ty papír zatíží.

3. Formu položte na rozpálený pečicí plech v troubě (těsto dostane tepelný náraz a dno nebude navlhlé) a pečte 10 minut. Pak opatrně odstraňte papír s luštěninami a pečte dalších 10 minut, až je těsto jemně zlatavé.

Náplň:

1. Troubu předehřejte na 190, horkovzdušnou na 170 stupňů. Na hlubší pánvi nebo v kastrolu rozpustíte máslo a asi 5 minut na něm opékejte všechnu zeleninu. Směs pak zaprašte moukou a zalijte mlékem. Za stálého míchání vařte mírným varem asi pět minut, až vznikne hustá hladká omáčka.

2. Do omáčky přidejte vejce, promíchejte ji, osolte a opepřete. Směs vlijte do předpečené těstové „misky“ a posypte sýrem a rajčaty, nakrájenými na osminky.

3. Koláč pečte asi 40 minut, až jeho náplň zpevní a zezlátne. Před vyjmutím z formy nechte quiche trochu vychladnout, nejlépe na mřížce.