

# Quiche se slaninou, cibulí a tymiánem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 6

### • ZÁKLADNÍ TĚSTO

- Hladká mouka 300 g
- Sůl 1 lžička
- Studené mléko 150 g
- Vejce 1 ks
- Studené mléko 3 lžíce

### • NÁPLŇ

- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Slanina 200 g
- Čerstvé tymiánové lístky 1 lžíce
- Vejce 3 ks
- Smetana na vaření 80 ml
- Mléko 60 ml
- Čedar 25 g
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Večeře

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Do velké mísy prosiju mouku se solí a přidám máslo. Těsto zpracovávám prsty tak dlouho, až připomíná drobenku. Rychle přidám a zapracuju vejce a mléko. Nehnětu moc dlouho, aby těsto nebylo tuhé. Nakonec z něj vytvaruju kouli, zabalím ji do potravinářské fólie a nechám aspoň 30 minut odpočívat v lednici. Pak ho vyválím mezi dvěma pečicími papíry na placku 4 mm silnou. Troubu přehředu na 200 °C. Kulatou formu na quiche o průměru 22 cm lehce vymažu nebo vyložím pečicím papírem. Rozválené těsto přenesu na válečku do formy a prsty pečlivě vymačkám do okrajů. Těsto rovnoměrně propíchám vidličkou, vyložím pečicím papírem a zatížím fazolemi, aby se při pečení nevzdouvalo. Peču 15 minut, pak sundám pečicí papír s fazolemi a peču dalších 10-15 minut, až je koláč krásně zlatavý. Vyndám ho z trouby a dám ho zatím stranou. Teplotu v troubě snížím na 180 °C a připravím si náplň. Na pánvi si rozežředu olej, přidám cibuli a slaninu a opékám za občasného zamíchání asi 10 minut dozlatova. Pánev sundám z plotny, přimíchám tymián a nechám zatím stát. V míse prošlehám vejce, smetanu, mléko, sýr, sůl a pepř. Cibuli se slaninou a tymiánem rovnoměrně rozprostřu na koláč, zaliju sýrovou směsí a peču 25-30 minut, až je náplň zlatavá a pevná. Před podáváním nechám koláč ještě 10 minut odpočinout.