

Quiche s rajčaty a kozím sýrem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

• ZÁKLADNÍ TĚSTO

- Hladká mouka 300 g
- Sůl 1 lžička
- Studené máslo 150 g
- Vejce 1 ks
- Studené mléko 2 lžíce

• NÁPLŇ

- Vejce 3 ks
- Smetana na vaření 80 ml
- Mléko 60 ml
- Parmazán 15 g
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Měkký kozí sýr 150 g
- Cherry rajčata 150 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Oregano lístky 2 lžíce
- Rukola k podávání 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Předeheřju troubu na 200 °C. Postupuju úplně stejně jako v prvním receptu, až do chvíle, než přidám náplň. Jediný rozdíl je v tom, že místo jedné velké formy jsem v tomto receptu použila čtyři o průměru 12,5 cm.

Teplotu v troubě snížím na 180 °C. Do mísy dám vejce, smetanu, mléko, parmazán, sůl a pepř a promíchám. Směs rozdělím do připravených koláčů, do každého nadrobím část kozího sýra. Rajčata potru olivovým olejem, osolím a spolu s lístky oregana je rozdělím do koláčů. Vložím koláčky do trouby a peč 25 minut, pak je zakryju alobalem a peč 10-15 minut dozlatova. Vyndám, nechám 10 minut odpočinout a podávám je ozdobené rukolou.