Houbový quiche

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- špaldová mouka celozrnná hladká 260 g
- máslo 130 g
- studená voda 30 ml
- vejce 1 ks
- sůl 1 špetka
- **Náplň**
- lesní houby 250 g
- čerstvý sýr typu žervé 200 g
- sýr parmazánového typu 50 g
- vejce 4 ks
- česnek 3 stroužek
- cibule 1 ks
- čerstvě mletý pepř 1 ks
- muškátový oříšek 1 ks
- sůl 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nejdřív si připravíme křehké těsto. Studené máslo nakrájíme na kostičky a rychlostí blesku

smícháme s moukou, studenou vodou, solí a vejcem. Zbytečně ho v dlaních nezahříváme, aby se máslo nerozpustilo. Ideální je použít kuchyňský robot. Těsto je dobré nechat v lednici aspoň půl hodiny odpočinout, ale lze použít hned. Natlačíme jen do formy poctivě vymazané máslem. Povrch propícháme vidličkou, vyložíme pečícím papírem, na který vysypeme fazole nebo nějaké suché luštěniny a předpečeme 15 minut při 180 st. C. Fazole pomohou tomu, že se těsto nebude nafukovat a nevytvoří se bubliny (fazole pak necháme vystydnout a použijeme zase příště - už ale ne na vaření).
2
Hotovo

Do větší pánve nalijeme trochu oleje, rozpálíme na střední teplotu a orestujeme posekanou cibuli s česnekem. Mezitím si nakrájíme očištěné houby na kostičky a přihodíme do pánve. Osolíme a okořeníme. Restujeme, dokud houby nezmenší svůj objem. Pak stáhneme z plotny. Vejce rozmixujeme s čerstvým sýrem a nalijeme na houby. Povrch posypeme nastrouhaným sýrem.
3
Hotovo

Vložíme do trouby vyhřáté na 180 st. C a pečeme dozlatova, cca 25 minut.