

Quiche Lorraine

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- Pšeničná mouka hladká 150 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

- **Náplň**

- Uzená slanina libová 150 g
- Crème fraîche 250 g
- Sýr Gruyère 45% 70 g
- Vejce 4 ks
- Muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Prásátou hladkou mouku dáme na vál a uprostřed uděláme důlek. Do něj vyklepneme vejce, osolíme a přidáme na menší kostky nakrájené změkklé máslo. Vypracujeme měkké těsto, zabalíme ho do potravinářské fólie a necháme v chladu asi 2 hodiny odležet.

Z těsta vyválíme placku asi 3 mm silnou a vyložíme ji koláčovou formu o průměru 18 cm, kterou jsme si předem vymazali máslem. Přechínající okraje oddělíme přitisknutím válečku na hranu formy. Troubu si přehřejeme na 190°C.

Slaninu nakrájíme na kostičky a ná pánvi ji mírně opečeme. Vejce smícháme s crème fraiche, ochutíme muškátovým oříškem, pepřem a solí.

Těsto ve formě posypeme slaninou a nastrouhaným sýrem a přelijeme ochucenou směsí vajem a crème fraiche.

Pečeme asi 25 minut.

Koláč podáváme horký.