

Cuketový quiche

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Listové těsto 300 g
- Mladé cukety (celkem asi 450 g) 2 ks
- Vejce 4 ks
- Smetana 12% 2.5 dl
- Pražská šunka 4 plátek
- Najemno nastrouhaný sýr Gouda 100 g
- Velká cibule 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Nastrouhaný muškátový oríšek 1 špetka
- Drcený pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Hladká mouka na vál 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Kolečka cibule zesklivatíme na oleji a necháme vychladnout. Omyté cukety podélně nakrájíme na tenké plátky, opečeme je nasucho z obou stran v teflonové pánvi a také je necháme vychladnout. Listové těsto rozválíme na pomoučeném válu na kulatý plát, přeneseme ho do koláčové formy vyložené pečícím papírem a okraje těsta vytvarujeme podle formy. Vejce rozšleháme se smetanou, osolíme, vmícháme muškátový oríšek, pepř a tři čtvrtiny sýru. Na těsto rozložíme plátky šunky, cuketu a cibuli a zalijeme je smetanovou hmotou. Koláč mírně osolíme, opepříme a pečeme 8 minut

při 220°C. Pak zmírníme teplotu na 180°C, koláč posypeme zbylým sýrem a pečeme ještě 25 minut až povrch koláče zhnědne.