

Krůtí quiche

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Listové těsto 400 g
- Smetana 3 dl
- Krůtí maso (z prsou nebo horní stehno) 260 g
- Vejce 5 ks
- Zakysaná smetana 2 dl
- Uzená krkovice (plátky) 140 g
- Nastrouhaný tvrdý sýr 100 g
- Velká cibule 1 ks
- Nakládaná kukuřice bez nálevu 6 lžíce
- Nakládané beraní rohy nebo feferonky 4 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Hladká mouka na vál 1 ks
- Listové těsto 400 g
- Smetana 3 dl
- Krůtí maso (z prsou nebo horní stehno) 260 g
- Vejce 5 ks
- Zakysaná smetana 2 dl
- Uzená krkovice (plátky) 140 g
- Nastrouhaný tvrdý sýr 100 g
- Velká cibule 1 ks
- Nakládaná kukuřice bez nálevu 6 lžíce
- Nakládané beraní rohy nebo feferonky 4 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Hladká mouka na vál 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Oloupanou cibuli nakrájíme na tenká kolečka a zesklivatíme je na oleji s máslem. Přidáme na nudličky nakrájené krůtí maso, osolíme, opepříme, orestujeme 5 minut a směs necháme vychladnout. Těsto rozválíme na pomoučeném válu na kulatý plát větší, než je koláčová forma o průměru 26 cm. Vyložíme jím dno i boky formy, na těsto rozložíme plátky krkovice, posypeme je připravenou směsí promíchanou s kukuřicí a nvrch rozložíme nakrájené beraní rohy bez semínek. Vše zalijeme vejci rozšlehanými s oběma smetanami a polovinou sýru a pečeme 8 minut při 200°C. Pak teplotu zmírníme na 180°C a koláč dopečeme ještě 18 minut dozlatova. Na závěr ho posypeme zbylým sýrem a necháme ho 5 minut v rozpálené troubě rozehřát. Quiche je výborný teplý i studený.