

Bramborovo-slaninový quiche



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 6

3230 kalorií , **8 g** cukrů , **199 g** tuků , **100 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovo-slaninovy-quiche>

Příprava

Mouku smícháme se solí a vychlazeným máslem a prsty zpracujeme na drobenku. Poté přidáme studené mléko a vejce a vypracujeme hladké těsto, z kterého vytvoříme kuličku. Zabalíme ho do potravinářské fólie a necháme půl hodiny v lednici. Poté vyválíme na asi 4 mm tlustý plát (já válím mezi pečícími papíry) a ten přeneseme do koláčové formy. Těsto namačkáme k okrajům koláčové formy a dno propícháme vidličkou. Zatížíme fazolemi nebo nějakou nádobou vhodnou do trouby a pečeme 10 minut na 200 °C. Poté fazole nebo nádobu sundáme a pečeme ještě 10 minut.

Brambory nastrouháme na co nejtenčí plátky. Smetanu zahřejeme a až je horká přidáme do ní plátky brambor. Odstavíme z ohně. Slaninu, šunku a cibuli nakrájíme na kostičky. Rozmarýn a česnek nasekáme na jemno. Na másle opékáme slaninu, cibuli a česnek. Po chvíli přidáme šunku a necháme dojít. Smícháme s bramborami. Jogurt smícháme s vejci a petrželkou. Vmícháme k bramborové směsi. Přidáme římský kmín a celé to nalijeme na předpečený koláč. Posypeme strouhaným čedarem. Pečeme 25 minut na 175 °C.

Ingredience

- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 150 g másla
- ✓ 150 g brambor
- ✓ 100 ml smetany
- ✓ 50 g anglické slaniny
- ✓ 50 g šunky
- ✓ 1 lžíce petrželové natě
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 1 lžička rozmarýnu
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 100 ml bílého jogurtu
- ✓ 50 g sýru čedar
- ✓ 5 ks vajec
- ✓ 1 lžička římského kmínu
- ✓ 2-3 lžíce polotučného mléka

Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Celoročně, Hlavní chod



Tip k receptu

Slaninu můžeme nakrájet na kostičky anebo na

plátky. Použít můžeme i uzenou slaninu.

