

Quiche Lorraine s ementálem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 1

3572 kalorií , **7 g** cukrů , **206 g** tuků , **121 g** bílkovin

Autor: Ivet

Odkaz: <https://srecepty.cz/quiche-lorraine-s-ementalem>

Příprava

Máslo rozdrolíme do mouky a prohněteme se 3 lžícemi vody, troškou soli a pepře a vytvoříme hladké těsto. Přikryjeme a necháme hodinu odpočinout v chladu. Mezitím si nakrájíme na drobné kostičky šunku a slaninu. Cibuli s česnekem nasekáme nadrobno a promícháme s uzeninami, osolíme, opepříme a přidáme ještě nejemno nasekanou pažitku. Troubu nastavíme na 200 °C (pokud máte horkovzduch, tak na 180 °C). Těsto si vyválíme a vložíme do koláčové nebo dortové formy (průměr 24cm), kterou si před tím vymažeme tukem. Okraje těsta trošku povytáhneme, aby přesahovaly přes okraj formy, na těsto nandáme šunkovou směs a okraje lehce srolujeme. V misce si rozmícháme vejce se smetanou a nastrohaným ementálem a přelijeme připravený koláč. Pečeme přibližně 50 minut.



Ingredience

- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 125 g másla
- ✓ 15 dkg šunky
- ✓ 20 dkg slaniny
- ✓ 4 ks cibule
- ✓ 7 ks vejce
- ✓ 200 ml smetany ke šlehání
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ hera na vymazání
- ✓ 200 g ementalu
- ✓ 50 g pažitky
- ✓ sůl
- ✓ pepř

Kategorie

Francouzská, Jídlo na každý den, Návštěva, Rodina, Svačinka