

Quiche lorraine (Slaný koláč podle Mirky Slavíkové)



Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1490 kalorií , 2 g cukrů , 55 g tuků , 42 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/quiche-lorraine-slany-kolac-podle-mirky-slavikove>

Příprava

Ingredience na těsto, kromě vody, smícháme v míse a pořádně rukama propracujeme.

Přilijeme trošinku vody, aby těsto bylo krásně hladké. Vodu přidáváme jen podle potřeby, aby se těsto nelepilo. Dáme do potravinové fólie a necháme v lednici asi 15 minut uležet.

Mezitím si anglickou slaninu a červenou cibuli nakrájíme najemno a orestujeme na pánvi.

Necháme mírně vychladnout a slijeme tuk.

Těsto si vyndáme z lednice a rozválíme si jej na velký plát, kterým vyložíme koláčovou formu, kterou jsme si předtím vymazali. Na těsto ve formě rozprostřeme anglickou slaninu s cibulí a posypeme nastrohaným sýrem. V

míse si rozšleháme vejce, sůl, pepř, muškátový oříšek a smetanu. Touto směsí přelijeme koláč a dáme do trouby na 180°C péct asi na 30 minut.

Ingredience

- ✓ Těsto: 90 g hladké mouky
- ✓ 90 g celozrné mouky
- ✓ špetka soli
- ✓ voda dle potřeby
- ✓ Náplň: 100 g anglické slaniny
- ✓ 1 menší červená cibule
- ✓ 100 g ementalu
- ✓ 300-400 ml smetany ke šlehání
- ✓ sůl a pepř dle potřeby
- ✓ špetka muškátového oříšku
- ✓ 2 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Návštěva, Svačinka



Tip k receptu

Jako náplň můžeme zvolit cokoliv, jarní cibulku, hermelín, nebo pouze zeleninu.

