



## Quiche s natrhaným kuřecím stehnem

### Ingredience:

1 plát listové těsto  
2 ks Kuřecí uzené stehno (natrhané)  
3 ks vejce  
150 gr Gouda (nastrouhaná)  
4 ks rajčata (nakrájená na plátky)  
330 ml smetana 30%  
170 ml zakysaná smetana  
1 ks cibule (nakrájená na drobno)  
1 pol. lžíce olivový olej  
Sůl  
Černý pepř (čerstvě namletý)

### Postup:

Formu na quiche vyložíme pečícím papírem. Listové těsto vyválíme tak, abychom pokryli celé dno formy včetně okrajů. Okraje potřeme rozšlehaným vajíčkem, aby se při pečení nespálily. Cibuli zesklivatíme na lžíci olivového oleje, přidáme uzené kuřecí stehno a 3 min. opékáme na slabém ohni. Dochutíme solí a pepřem. V míse rozšleháme vejce. Přidáme zakysanou smetanu, nastrouhanou Goudu a promícháme. Osolíme. Na připravené těsto naskládáme nakrájená rajčata a natrhaná kuřecí stehna. Zalijeme smetanou s vejci a sýrem. Pečeme v troubě při 160°C asi 30 min. Vyzkoušíme špejlí, jestli je střed upečený a vychladíme. Podáváme studené se salátem.

