



Quiche Lorraine se šunkou Selection

Ingredience:

Těsto

200 g hladké mouky

100 g másla

1 vejce

sůl

Náplň

150 g zakysané smetany

150 g smetany 33%

200 g Schneider šunka nejvyšší jakosti Selection

100 g Roquefortu

Salát

80 g sušených rajčat

100 g čerstvého špenátu

Postup:

Všechny suroviny na těsto spolu dobře promícháme a necháme odležet 30 minut. Všechny suroviny na náplň dobře promícháme a na závěr přidáme orestovanou šunku. Po odležení těsto rozválíme a vyložíme jím kulatou formu, do které vylijeme rozmíchanou náplň. Pečeme 30 minut na 180 °C a servírujeme s připraveným salátem.

