



Zelený quiche

Ingredience:

Čas: 60 minut

270 g hladké pšeničné mouky

170 g másla pokojové teploty

1 ČL soli

4 PL studené vody

4 vajíčka

50 g parmezánu

100 g smetany ke šlehání

Sůl, pepř

100 g Schneider Moravského uzeného masa

1 malá brokolice

Hrst chřestu

hrst špenátu

Postup:

Mouku si smícháme se solí, přidáme máslo nakrájené na kostky a vodu. Vypracujeme těsto, které natlačíme do dortové formy a necháme v mrazáku odležet cca 10 minut. Těsto popícháme vidličkou, přikryjeme navrchu papírem na pečení a vsypeme do formy luštěninu, anebo těsto jinak zatížíme, aby se při pečení nezvedlo.

Pečeme při teplotě 200 stupňů cca 15 minut, luštěniny a papír odstraníme a pečeme při teplotě 180 stupňů 10 minut.

V misce si smícháme vajíčka, sýr a smetanu, osolíme a okořeníme. Do předpečeného korpusu vložíme brokolici nakrájenou nadrobno, špenát, nakrájený chřest a nakrájené moravské maso. Zalejeme vajíčkovou směsí a pečeme cca 45 minut.

