



Haloweenské dýňové košíčky/quiche se špenátem

Ingredience:

Ingredience na těsto :

280 g hladké mouky
1/2 lžičky soli
80 ml olivového oleje
75 ml vlažné vody
1 vejce

Ingredience na náplň :

400 g dýně hokkaido
3 PL olivového oleje
150 g Schneider debrecínské pečeně na plátky
2 vejce
225 ml smetany na vaření
špenátové listy
sůl a pepř

Postup:

Předehřejeme si troubu na 190 °C a vymažeme si formičky (nebo velkou formu na koláč) olivovým olejem/máslem.

Do hluboké mísy prosyeme mouku a uprostřed utvoříme důlek. V hrnečku si rozšleháme olej, vodu a vejce. Tuto směs přidáme do důlku a promícháme lžící, aby se ingredience spojily.

Těsto vyválíme v tenký plat a vložíme do máslem

vymazané formy na koláč nebo dort, dno propícháme vidličkou a pokud chceme zabránit nafouknutí, vyložíme pečícím papírem a nasypeme fazole, čočku nebo rýži. Dáme předpéct na 10 minut do trouby.

Připravíme si náplň. Dýni nakrájíme na malé kostičky, pokapeme olejem a vložíme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme cca 30 minut do změknutí. Necháme vystydnout.

V nádobě rozšleháme smetanu, vejce a dochutíme kořením.

Do připravené tekuté náplně přidáme dýni a tyčovým mixérem rozšleháme dohladka. Přidáme natrhané/nakrájené kousky uzeniny a listy špenátu.

Promícháme.

Připravenou směs nalijeme na předpečené těsto po jeho okraj.

Můžeme ještě dozdobit uzeninou, listy špenátu a kořením.

Dáme znovu péct do trouby na cca 35 minut. Hotovo máme, když náplň není tekutá.

