

QUICHE S KLOBÁSKOU SALSICCIA A MOZZARELLOU

POSMĚVNĚ KIŠ! KIŠ!. ZŘEJMĚ TO ZAŽIL A ZNÁ KAŽDÝ! ZATO S QUICHE, KŘEHKÝM QUICHE, SE MOŽNÁ LECKDO DOSUD NESETKAL. PŘITOM VYPADÁ A CHUTNÁ BÁJEČNĚ!

PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

200g	hladké mouky
100g	100% tuku Omega
1	lžička octa
50ml	studené vody
200g	italské klobásy Salsiccia
150g	mozzarely
1	velkou cibuli
1	červenou papriku
1	mrkev
1	zelenou cuketu
50g	černých oliv
50ml	oleje
200ml	30% smetany
4	vejce
	sůl, tymián, bílý pepř

intercatering



POJĎME NA TO:

MOUKU PROMÍCHEJTE SE ŠPETKOU SOLI, PŘIDEJTE 100% TUK A VYTVOŘTE DROBENKU. PŘILEJTE STUDENOU VODU S OCTEM A VYPRACUJTE HLADKÉ TĚSTO. TĚSTO ZABALTE DO POTRAVINÁŘSKÉ FOLIE A NECHTE ASPOŇ HODINU ODLEŽET V CHLADNIČCE.

NAKRÁJEJTE ZELENINU NA STŘEDNÍ DÍLY A VŠE NA OLEJI 5 MINUT ZPRUDKA RESTUJTE. PŘIDEJTE NA KOUSKY ROZDROBENOU KLOBÁSKU SALSICCIA, OSOLTE A OKOŘEŇTE TYMIÁNEM A BÍLÝM PEPŘEM. VŠE SPOLEČNĚ SE ZELENINOU JEŠTĚ KRÁTCE ORESTUJTE. (KLOBÁSU S ÚSPĚCHEM NAHRADÍTE ŠUNKOU, UZENÝM MASEM NEBO LIBOVOU SLANINOU)

NA HRUBÉM STRUHADLE NASTROUHEJTE MOZZARELLU. SMETANU OSOLTE, PŘIDEJTE VEJCE, LŽIČKU HLADKÉ MOUKY A ROZŠLEHEJTE DO JEDNOLITÉ ZÁLIVKY.

TĚSTO ROZVÁLEJTE DO KRUHU VĚTŠÍM PŘIBLIŽNĚ O 5 CM, NEŽ JE VELIKOST FORMY A VYPLŇTE JÍM FORMU AŽ PO OKRAJE. DNO KOLÁČE PROPÍCHEJTE VIDLIČKOU, POTŘETE BÍLKEM A NAPLNĚTE PŘIPRAVENOU SMĚSÍ. POSYPTĚ OLIVAMI A MOZZARELLOU. ZALIJTE VAJEČNOU ZÁLIVKOU. VLOŽTE DO TROUBY VYHŘÁTÉ NA 200°C A PEČTE 25 MINUT.

UPEČENÝ QUICHE SERVÍRUJTE VLAŽNÝ. NA TALÍŘI JEJ „VYŠPERKUJTE“ LEHKÝM ZELENINOVÝM SALÁTEM.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

MŮJ TIP:

BÁJEČNÝM SPOLEČNÍKEM K TOMUTO SKVĚLÉMU SLANÉMU KOLÁČI VÁM MŮŽE BÝT NAPŘÍKLAD BÍLÉ VÍNO TARIQUET SAUVIGNON CÔTES DE GASCOGNE IGP 2012 Z NABÍDKY VINOTÉKY BACCHUS.