

Vajíčkový QUICHE

s cherry rajčátky a rukolou

Tento původem francouzský slaný koláč lze připravovat s různými dalšími ingrediencemi jako SLANINA, SÝR, CIBULE či HOUBY nebo PÓREK. Základem je ale vajíčková náplň se smetanou, která se perfektně hodí nejen na VELIKONOCE a vždy se k ní rádi vracíme.

Na těsto bude potřeba:

$\frac{1}{2}$ másla
250g hladké mouky
1 vejce
 $\frac{1}{2}$ skleničky vlažné vody
ocet
sůl

na náplň pak:

7 vajec
300ml smetany
500g sýru gouda
sůl

a ozdobu:

cherry rajčata a rukola



Připravíme si..

..formu na koláč a vyložíme jí pečícím papírem. Těsto vypracujeme z mouky, špetkou soli, másla odpočínutého při pokojové teplotě, vajíčka a skleničky vody s troškou octa, kterou postupně do připravených surovin přiléváme. Vyválíme na kruhový plát a přendáme stočený na válečku do formy. Vymačkáme do krajů a dno propícháme vidličkou.

V míse rozšleháme vidličkou všechna vajíčka a přidáme k nim smetanu a nahrubo nastrouhaný sýr s trošku soli. Promíchanou náplň nalijeme na těsto do připravené formy, ozdobíme půlkami cherry RAJČÁTEK a lístky RUKOLY.

Pečeme ve vyhřáté troubě na 175 °C asi 20 minut.