

Lotrinská quiche

Lojza Julák

Ingredience

těsto

- mouka hladká — 20 dkg
- máslo — 10 dkg
- půl skleničky vody
- smetana — 3 dl
- vejce — 3
- sůl, pepř
- muškátový oříšek
- máslo

náplň

- šunka — 125 g
- 125 g uzeného bůčku
- hrst strouhaného sýra

Postup

Z mouky, másla a vody utvoříme těsto, které necháme asi hodinu vychladnout v lednici. Šunku a bůček nakrájíme na kostičky, opražíme na suché pánvi a necháme vychladnout. Z těsta vyválíme placku, tu vložíme do formy tak, aby udělala asi 2 cm okraj. Na těsto vložíme masovou směs a v předehřáté troubě necháme zružovět. Asi po 15 minutách posypeme sýrem a zalijeme smetanou, ve které jsme rozmíchali vejce, pepř, sůl a muškátový oříšek. Zapečeme do červena a chvíli před dopečením poklademe plátky másla.