

Quiche se slaninou a houbami

HN víkend

Ingredience

- mouka hladká — 200 g
- máslo — 100 g
- voda — 75 ml
- cibule — 1
- slanina anglická — 10 dkg
- 10 dkg sýra ementálského typu
- 2 hřiby
- vejce — 4
- mléko — 0,25 l
- Sůl, pepř

Postup

Mouku a máslo zpracujeme v míse vidličkou tak, aby se co nejvíce spojily. Potom přidáme vodu a vypracujeme pevné těsto. Stáhneme do potravinářské fólie a dáme do ledničky aspoň na hodinu odpočinout. Na pánvi orestujeme na proužky nakrájenou anglickou slaninu. Když zesklovatí, přidáme na kostičky nakrájenou cibuli. Po chvíli, až to začne vonět, přidáme hřiby. Počkáme, až napůl změknou. Formu na quiche vymažeme. Těsto vyválíme na pomoučeném vále na velikost o něco větší, než je forma. Potom jím formu vyložíme a propícháme vidličkou. Na dno rovnoměrně rozložíme slaninu s houbami a cibulí, posypeme strouhaným sýrem a zalijeme osolenou a opepřenou směsí vajec, mléka a jedné lžice hladké mouky. Dáme péci na dvacet minut do trouby vyhřáté na 200 st.C. Podáváme horký, nakrájený na šestiny či osminy.