Sýrový quiche s taveným sýrem Lipánek, pórkem a žampiony

70 minut

náročnost ●●○○

Ingredience

Těsto:

- 260 g hladké mouky
- 130 g Jihočeského másla
- 60 g studené vody
- špetka soli

Náplň:

- 1 Lipánek tavený sýr
- 1 Jihočeská smetana
- 5 vajec
- 250 g žampionů
- 1 menší pórek
- 2 lžíce másla
- sůl, pepř

Na dokončení:

- červená cibule
- 3 žampiony
- 50 g plátkového sýru Lipánek gouda

Návod na přípravu:

Máslo nakrájíme na kostičky a zapracujeme ho do mouky se špetkou soli. Vznikne nám drobenka, kterou spojíme přidáním vody. Těsto příliš nehněteme, jakmile drží pohromadě, máme hotovo. Těsto dáme alespoň na 2 hodiny odpočinout do lednice.

Vychlazené těsto rozválíme na tenkou placku, kterou přemístíme do koláčové formy. Okraje přitiskneme k formě a seřízneme přesahy. Těsto propícháme vidličkou a přikryjeme ho pečicím papírem s fazolemi nebo jinou luštěninou. Těsto tak bude po upečení krásně rovné. Dáme ho péct na 180 °C na 10 minut.

Mezitím si připravíme náplň. V pánvi na sucho orestujeme nakrájené a oloupané žampiony. Poté přidáme máslo s pórkem a restujeme dalších 5 minut. Nakonec přidáme tavený sýr a trochu smetany, ve které sýr rozpustíme.

Směs přendáme na předpečený korpus.

V misce rozmícháme vajíčka se zbylou smetanou a solí a nalijeme je na korpus. Nahoru můžeme quiche dozdobit žampiony, cibulí a sýrem.

Dáme ho péct do trouby na 180 °C na dalších 30 minut dozlatova.

Autorkou a fotografkou receptu je Michaela Poláková