Jarní quiche

60 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (4 porce)

- 240 g hladké mouky
- 100 g Jihočeského másla
- 3 lžíce studené vody
- 1 žloutek
- sůl

Náplň

- 2× Primator
- 4 vejce
- 150 ml Jihočeské smetany
- 150 g Jihočeské zakysané smetany
- 1/4 cukety
- 3 cherry rajčata
- 1 jarní cibulka
- 3 ředkvičky
- citronová kůra
- muškátový oříšek
- sůl, pepř
- hrst čerstvého nebo mraženého hrášku
- rukola na dokončení

Návod na přípravu:

Do mísy nasypeme hladkou mouku, přidáme špetku soli a na kousky nakrájené studené máslo. Rukama vypracujeme drobenku. Přidáme žloutek a studenou vodu a rychle vypracujeme hladké těsto. Zabalíme ho do fólie a necháme 30 minut odpočinout v lednici.

Odpočinuté těsto rozválíme na pomoučněné ploše a přeneseme ho do kulaté formy. Těsto vmačkáme i na okraje formy. Dno propícháme vidličkou a pečeme v troubě předehřáté na 180 °C asi 15 minut.

V míse rozšleháme vejce, smetanu a zakysanou smetanu. Dochutíme solí, pepřem, špetkou muškátového oříšku, nastrouhanou citronovou kůrou. Primator nakrájíme na kostičky a vmícháme do náplně.

Směs nalijeme na předpečený korpus. Cuketu, jarní cibulku, cherry rajčata a ředkvičky nakrájíme na kousky. Zeleninu položíme na náplň.

Druhý Primator nakrájíme na kostičky a rovnoměrně posypeme povrch quiche. Přidáme hrášek a dáme péct do trouby na 180 °C po dobu 30–35 minut, dokud není povrch zlatavý a náplň ztuhlá.

Hotový quiche necháme mírně vychladnout a ozdobíme rukolou.