



Quiche s kozím sýrem a špenátem

asi 8 ks



střední obtížnost

do 40 minut



Přísady:

Na obdélníkovou otevírací formu (28 x 18 cm):

tuk na pečení

Křehké těsto:

200 g hladká mouka pšeničná
0,5 zarovnaná KL Kypřicí prášek
do pečiva Dr. Oetker
1 ks vejce (velikost M)
0,5 zarovnaná KL sůl
150 g máslo změkklé

Povrch:

asi 500 g špenát listový
2 PL máslo
sůl
pepř čerstvě mletý
muškátový oříšek čerstvě
strouhaný

Zálivka:

200 g kozí sýr krémový
1 balení Creme VEGA Dr. Oetker
2 ks vejce (velikost M)
asi 50 g parmazán strouhaný

1 Příprava:

Dno otevírací formy vymastíme. Předehřejeme troubu.

Elektrická trouba: asi 200 °C

Horkovzdušná trouba: asi 180 °C

2 Křehké těsto:

V míse smícháme mouku s kypřicím práškem. Přidáme ostatní přísady a všechno zpracujeme šlehačem (háky na hnětení) nejdříve krátce na nejnižším, potom na nejvyšším stupni na hladké těsto. Těsto odložíme na 30 minut do chladu. Zhruba polovinu těsta vtlačíme na dno otevírací formy. Těstem obložíme také okraje formy. Ze zbytku těsta vytvarujeme dlouhý váleček, který položíme na korpus a přitlačíme k formě tak, aby vznikl asi okraj 2 cm. Korpus několikrát propícháme vidličkou. Formu vložíme na mřížku do trouby a těsto předpečeme.

Groove/Height: spodní třetina

Doba pečení: asi 14 minut





- 3 Korpus necháme trochu vychladnout na kuchyňské mřížce. **Snížíme teplotu trouby.**

Elektrická trouba: asi 180 °C

Horkovzdušná trouba: asi 160 °C

- 4 **Povrch:**

Špenát přebereme a omyjeme. Máslo necháme rozehtát na velké pánvi. Za stálého míchání na něm asi 3 minuty podusíme na středním plameni špenát, dokud nezavadne. Dochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem. Špenát případně necháme okapat v sítku a potom rovnoměrně rozmístíme na korpus.

- 5 **Zálivka:**

Všechny přísady kromě parmezánu promícháme. Zálivkou zalijeme špenát a posypeme parmezánem. Upečeme.

Groove/Height: spodní třetina

Doba pečení: asi 40 minut

- 6 Quiche uvolníme z formy a podáváme teplý.

Tip:

- Můžete použít také 500 g zmrazeného špenátu. Nechte ho rozmraznout v cedníku a dobře vymačkejte.
- Místo špenátu můžete použít také zelený chřest nebo mangold.

