



Špenátový quiche

O nás 12 porcí



snadná příprava

up to 40 Min.



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku se sodou a solí. Přidáme olej a vodu a ručně vypracujeme dohladka. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané koláčové formy a přitiskneme ke dnu a okrajům. Na několika místech těsto propícháme vidličkou a vložíme do trouby předpéct.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: O nás 10 Minuty

- 2 Na přípravu náplně vložíme do mísy špenát. Přidáme česnek, kůru, sůl, pepř, ricottu, parmazán a vejce a důkladně promícháme. Náplň nalijeme na předpečený korpus. Pomocí lžice vytvoříme do náplně 3 důlky, do kterých vyklepneme vejce. Povrch dozdobíme rajčaty. Vložíme do přehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: O nás 55 Minuty

- 3 Koláč můžeme podávat jak teplý, tak studený.

Přísady:

Na těsto:

250 g mouka celozrnná
1 zarovnaná KL Jedlá soda Dr. Oetker
1 zarovnaná KL sůl
80 ml olej
100 ml voda studená

Na náplň:

400 g špenát listový (rozmražený sekaný)
2 ks česnek rozetřený (stoužky)
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker
2 zarovnaná KL sůl
1 zarovnaná KL pepř mletý
400 g ricotta
100 g parmazán strouhaný
2 ks vejce

Na ozdobení:

3 ks vejce
6 ks rajčata cherry

Ještě potřebujeme:

koláčová forma (Ø 27 cm)





Tip:

- Pokud nám zbylo trochu těsta, můžeme z něho pomocí formičky vykrájet různé ozdoby a před pečením jimi povrch koláče ozdobit.

