



# Špenátový quiche

asi 12 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 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: asi 10 minut**

- 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: asi 55 minut**

- 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.

