

Quiche

Prísady:

250 g špaldová múka
1 čl. Sóda bikarbóna Dr. Oetker
1 čl. soli

80 ml olej
100 ml studenej vody

Plnka:

250 ml smotany na varenie
4 vajčka

100 g stráhaný syr
50 g ghee masla

1 pár
1 menšia cuketa

3 hnedé šampiňóny
Ľst špenátových listov

Sol, korenie

Dip

1 Creme VEGA Dr. Oetker
Čerstvé bylinky - rozmarín, tymián, petržlen
Sol, pár kvapiek citrónu



Postup receptu:

Z múky, masla a soli vypracujeme cesto ak by sa veľmi mrvilo pridáme pár lyžíc studenej vody. Hotové cesto zabalíme do potravinovej fólie a dáme na chvíľu do chladničky.

Potom cesto rozvaľkáme alebo rukami roztlačíme do formy, položíme naň papier na pečenie, zaťažíme fazuľou a pečieme pri teplote 180°C asi 10 minút, potom vyberieme a necháme trochu vychladnúť.

V miske si zmiešame smotanu s vajčkami. Na panvici si opečieme nakrájaný pór, šampiňóny a cuketu. Primiešame k vajččkovej zmesi, prisypeme syr a dochutíme soľou a korením. Vylejeme na cesto a na vrch poukladáme špenátové listy.

Dáme piecť na 20 – 30 minút pri teplote 180°C. Medzitým si pripravíme dip.

Creme Vega zmiešame s nakrájanými bylinkami, dochutíme soľou a citrónovou šťavou.

Quiche podávame spolu s dipom.

