

# QUICHE

## **Ingrediencie:**

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 vajíčka

100 g strúhaný syr

50 g ghi masla

1 pór

1 menšia cuketa

3 hnedé šampiňóny

Hrst špenátových listov

Soľ, korenie

## **Dip**

1 Creme VEGA Dr. Oetker

Čerstvé bylinky – rozmarín, tymián,

petržlen

Soľ, pár kvapiek citrónu

## **Postup**

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 vajíčkami. Na panvici si opečieme nakrájaný pór, šampiňóny a cuketu. Primiešame k vajíčkovej 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.