



Quiche sa špinatom i šunkom

🕒 90—95 Min   

Priprema

- 1 Za tijesto u većoj zdjeli sjedinite brašno i sol. Dodajte maslac narezan na kockice i razmrvite ga u brašno. Na kraju dodajte jaje i vrhnje te umijesite glatko tijesto. Nemojte mijesiti predugo jer će vam tijesto ispasti žilavo.
- 2 Oblikujte tijesto u disk, umotajte u plastičnu foliju i stavite u hladnjak na 30 minuta.
- 3 Šunku narežite na kockice, a sir naribajte. U zdjelu dodajte jaja, kiselo vrhnje i vrhnje za kuhanje te začine i sjedinite pjenjačom. Na kraju dodajte špinat i kratko promiješajte.
- 4 Zagrijte pećnicu na 185 stupnjeva. Ohlađeno tijesto razvaljajte u krug debljine 0,5 cm, promjera 7 cm većeg od kalupa u kojem ćete peći quiche (26-30 cm kalup). Prebacite tijesto u kalup i prstima pritisnite tijesto uz stijenke kalupa. Izbodite tijesto vilicom, rasporedite sir i šunku te ulijte nadjev i pažljivo prebacite u pećnicu.
- 5 Pecite quiche 40-45 minuta. Izvadite ga iz pećnice i ostavite da se hladi pola sata prije posluživanja.

Sastojci 10 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za tijesto:

280 g	Glatkog brašna
0.5 žličice	♦ Kuhinjska sol
170 g	Maslaca, ohlađenog
1 kom	Jaje, sobne temperature
1.5 žlica	Kiselog vrhnja

Za nadjev:

150 g	Kuhane šunke
80 g	Gaude, naribane
50 g	Baby špinata
4 kom	Jaja
100 ml	Kiselog vrhnja
250 ml	Vrhnja za kuhanje
0.5 žličice	♦ Kuhinjska sol
1.5 žličica	♦ Začinsko bilje na dalmatinski
1 prstohvat	♦ Papar crni mljeveni

