Quiche sa špinatom, lososom i koprom

110–120 Min

Sastojci 8 Porcije

= Kotányi Produkte

Za podlogu:

185 g	Glatkog brašna
0.5 žličice	Morska sol
100 g	Maslaca, hladnog, narezanog na kockice od 1 cm
3 žlice	Hladne vode

Za nadjev:

100 g	Baby špinata
3 kom	Jaja
375 ml	Vrhnja za kuhanje
120 g	Kiselog vrhnja
1 prstohvat	Morska sol
1 prstohvat	Papar crni mljeveni
1 žlica	Kopar usitnjeni
200 g	Fileta lososa, narezanog na komade od 4 cm
75 g	Naribanog Gauda sira

Priprema

1. Stavite brašno, sol i maslac u multipraktik. Pulsirajte 10 puta ili dok ne dobijete izgled krušnih mrvica. Ulijte vodu pa još par puta pulsirajte dok se ne pretvori u kuglu tijesta.
2. Oblikujte tijesto u disk i zamotajte ga u prozirnu foliju. Stavite u hladnjak na sat vremena.
3. Zagrijte pećnicu na 200°C. Pospite radnu površinu brašnom, odmotajte tijesto i stavite ga na brašno. Pospite vrh brašnom, a zatim razvaljajte u krug promjera 27 cm pa prebacite u kalup za quiche promjera 23 cm. Pritisnite tijesto uz rubove kalupa i odrežite višak tijesta preko ruba.
4. Stavite komad papira za pečenje preko tijesta, a zatim ga napunite rižom ili suhim grahom pa stavite u pećnicu i pecite 15 minuta. Izvadite ga iz pećnice, izvadite papir zajedno s rižom ili grahom pa vratite na još 8 minuta.
5. Smanjite pećnicu na 180°C. Za nadjev na tavi na malo ulja kratko sotirajte baby špinat. U zdjeli umutite jaja, vrhnje, kopar, sol i papar. Dodajte sir i špinat pa promiješajte.
6. Izlijte nadjev u koru za quiche pa dodajte komade lososa. Stavite u pećnicu i pecite 40 minuta. Ostavite da odstoji 10 minuta prije nego što izvadite iz kalupa i narežete.